

BERRY



Des guides de voyage sur plus de **700** destinations

VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez-nous sur



ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Magali BOUDET

Auteurs : Florence DELTOUR, Adeline PAULIAN-PAVAGEAU, Julie MANON-DOUCET, Laëtitia STEIMETZ, Sandrine GAUMER, Mathilde THOMAS, Enora DANGER, Lisa GOUGUE, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stephan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA, Agnès VIZY

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie : Anne DIOT

Cartographie : Jordan EL OUARDI

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Cédric MAILLOUX, Nicolas DE GUENIN, Nicolas VAPPEREAU, Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON

et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOU et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

Responsable Clientèle : Déborah LOICHOT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés d'Erika SANTOS

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissaou DIOP et Nahida KHIER

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRUJALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTÉ BERRY 2018-2019

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Route Jacques Cœur, Ville Sancerre

© Patrice Regnier - AD2T

Fresques Église Saint-Martin de Vic © ADTI

FESTIVAL PRINTEMPS DE BOURGES MUSIQUE CONCERT

© Fanny Piedrierre - AD2T

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT -

42540 Saint-Just-la-Pendue

Achevé d'imprimer : 28/07/2018

Dépôt légal : 08/08/2018

ISBN : 9791033191711

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE DANS LE BERRY !

Le Berry, à l'image de ses habitants, est un lieu discret, qu'on gagne à connaître. Sans y être allé, on connaît de réputation la Sologne, George Sand, son domaine de Nohant et la Vallée Noire, Talleyrand et le château de Valençay, Bourges, sa cathédrale, Jacques Cœur et les hortillonnages, l'abbaye de Noirlac, le Printemps de Bourges, le fromage de Pouigny, le crottin de Chavignol, le vin de Sancerre ou les lentilles. Mais on n'imagine pas la douceur de vivre, les rivières qui serpentent dans les prés, où il fait bon pêcher les truites et les gardons. On oublie ses riants bocages où pâturent vaches et moutons. On ne connaît pas les étangs de la Brenne avec ses milliers d'oiseaux migrateurs. On n'imagine pas croiser au détour d'une route de Sologne un cerf ou une famille de sangliers. On ne pense pas à la profusion de manoirs encore entretenus qui gardent des frontières disparues, ni aux églises restées de style roman, parfois peintes comme à Nohant-Vicq, Brinay, Le Menoux... On oublie les jardins d'Orsan, de Pesselières, d'Ainay-le-Vieil, de Poulaines ou d'Azay-le-Ferron. Le Berry conserve une nature préservée, que ce soit en bord de Loire avec les îles de sable, dans les forêts de Sologne, de Châteauroux ou de petite Brenne, dans les vallées des nombreux affluents de la Loire. On y rencontre au cours de ses promenades des animaux devenus rares : martre, blaireau, castor, tortue cistude, même loutre si on est chanceux.

Le Berry possède un patrimoine riche, que ce soit pour la Préhistoire, l'époque gallo-romaine, le Moyen Âge ou le XIX^e siècle. Elle a possédé de riches industries comme les filatures ou la porcelaine, des fabriques de tuiles qui laissent des traces dans le paysage actuel. Les fermes possédaient de beaux bâtiments toujours en état (granges pyramidales ou sur poteaux). Venir en Berry, c'est profiter de ce patrimoine intouché, se ressourcer en pleine nature, mais c'est aussi découvrir les activités culturelles qui font la richesse du Berry aujourd'hui : les festivals de musique actuelles (Bourges, Vierzon) comme les concerts de musique classique (Chopin à Nohant, Liszt), les potiers ou verriers contemporains. C'est découvrir des saveurs et rencontrer des producteurs fermiers. C'est prendre la vie de manière sereine en laissant la quiétude prendre possession de vous.



IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables	9
Nature	13
Économie	20
Histoire	28
Patrimoine et traditions	36
Le Berry gourmand	51
Sports et loisirs	57
Festivals et manifestations	62

■ CHER ■

Bourges et ses alentours	78
Bourges	78
Chârost	109
Les Aix-d'Angillon	110
Mehun-sur-Yèvre	113
Menetou-Salon	120
Saint-Florent-sur-Cher	124
Saint-Martin-d'Auxigny	125
Vierzon	126



Vignoble de Sancerre.

■ La Sauldre et la Sologne

Allogny	142
Argent-sur-Sauldre	142
Aubigny-sur-Nère	144
Blancafort	151
La chapelle-d'Angillon	152
Nançay	154
Neuvy-sur-Barangeon	158
Oizon	159
Vailly-sur-Sauldre	160
Vouzeron	162

■ Sancerre et le Pays-Fort

La Borne et Henrichemont	163
Crézancy-en-Sancerre	166
Ménétréol-sous-Sancerre	167
Saint-Satur	169
Sancerre et Chavignol	173

■ Le Val-de-Loire - Le Val-d'Aubois

Apremont-sur-Allier	186
Cuffy	188
La Guerche-sur-l'Aubois	189
Léré	193
Menetou-Couture	194
Nérondes	195

■ Le Pays de Saint-Amand

Châteaumeillant	196
Châteauneuf	200
Le Châtelet	201
Culan	204
Dun-sur-Auron	205
Farges-Allichamps	206
Lignières	207
Saint-Amand-Montrond	209

■ INDRE ■

■ Châteauroux et ses alentours

Ardentes	216
Buzançais	219
Châteauroux	224
Ecuellé	240
Châtillon-sur-Indre	240

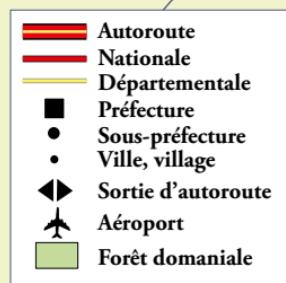


Parc naturel régional de la Brenne.

Le Pays de Valençay	242
Levroux	242
Saint-Christophe-en-Bazelle	244
Valençay	244
Val-Fouzon	250
Issoudun	
et la Champagne berrichonne	251
Issoudun	251
Vatan	259
Reuilly	260
Le Pays de George Sand	262
Aigurande	262
La Châtre	263
Neuvy-Saint-Sépulchre	275
Sainte-Sévère-sur-Indre	279
La Brenne	
et son parc naturel régional	281
Azay-le-Ferron	281
Belâbre	283
Le Blanc	287
Mézières-en-Brenne	295
Saint-Gaultier	299
Tournon-Saint-Martin	301
La vallée de la Creuse	304
Argenton-sur-Creuse	304
Eguzon-Chantôme	312
Saint-Benoît-du-Sault	320
■ ORGANISER SON SÉJOUR ■	
Se rendre dans le Berry	324
Circuler dans le Berry	326
Hébergement	329
S'informer sur le Berry	330
Index	334

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE



Loir-et-Cher

Indre-et-Loire



Loiret



Nièvre

Cher

Allier

Berry

0 10 km

Reproduction interdite

Jean-Baptiste Nény
Février 2015

Jean-Baptiste Nény
Février 2015

Tetrahedron 2013

Arbre dans le vignoble de Sancerre.

© AM stock nature



DÉCOUVERTE





Château féodal de Naillac dans la ville du Blanc.



Balades et activités autour des marais de Bourges.



Randonnée en forêt de Vouzéron.



Jardin des Prés-Fichaux à Bourges.

LES IMMANQUABLES

CHER

Le Palais Jacques Cœur

On ne peut venir dans le Berry sans passer par Bourges et sans visiter le Palais Jacques Cœur. La moindre de son originalité et de son aspect remarquable tient dans ses deux façades tout à fait distinctes : d'un côté (par la rue des Arènes) il présente une construction de forteresse médiévale ; de l'autre (par la rue Jacques Cœur) il dévoile une somptueuse façade gothique. Ce palais « double face » est considéré comme la plus belle demeure gothique de France.

Sa construction a commencé en 1443. Jacques Cœur, marchand et négociant réputé, grand argentier du Roi Charles VII, est extrêmement riche. Il doit donc posséder une demeure qui reflète sa richesse et son statut social. Jacques Cœur, peut-être poussé par son épouse, Macé de Léodepart, choisit Bourges, sa ville natale. Son palais sera à la mesure de sa fortune : le plus beau et le plus riche de la ville. Le Palais Jacques Cœur est un édifice somptueux, véritable chef-d'œuvre d'architecture et de sculpture. Les travaux ont duré une dizaine d'années, ce qui est rapide pour un tel édifice. La construction se fit autour de la Tour de la Chaussée, qui faisait partie des remparts de la ville et dont Jacques Cœur se porta acquéreur. Cela valut à l'origine au palais le nom d'Hôtel de la Chaussée.

L'endroit porte partout la marque du Grand argentier du roi. A de nombreux endroits du palais on peut lire la devise de Jacques Cœur : « *A vaillans cuers riens impossible* » (à cœur vaillant rien d'impossible). Deux personnages sculptés sont postés à la fenêtre, côté rue Jacques Cœur : il s'agit peut-être du Grand argentier et de son épouse, Macé de Léodepart.

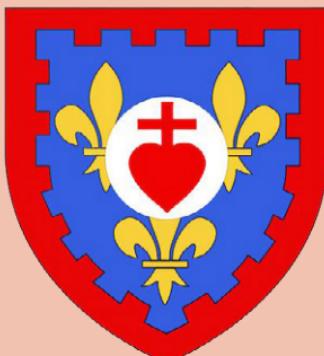
L'activité d'armateur de Jacques Cœur est également rappelée dans ces lieux. La chambre des galées (les galées étaient les bateaux du riche marchand) témoigne de cette activité. C'est dans cette pièce que se trouve un vitrail d'époque, le seul qui ait subsisté, et qui montre un navire richement esquissé. Des sculptures finement réalisées représentent également les bateaux de l'armateur.

Les richesses de cette demeure sont à la démesure de celles de l'homme. Mais la fortune considérable de Jacques Cœur a provoqué sa chute. On ne pouvait, à l'époque, être plus riche que le roi. Et le Berruyer l'était. Cette richesse et ce magnifique palais ont suscité bien des jalouses. Arrêté en 1451 Jacques Cœur n'en profitera pas. Tous ses biens, dont sa demeure berruyère, ont été confisqués par le monarque. Cependant, posséder un tel palais ne sert pas à grand-chose si on ne peut en tirer du profit en le revendant. Le garder coûte cher. Charles VII pensait trouver un acquéreur assez rapidement. Ce ne fut pas le cas et, en 1457, le roi de France se vit dans

l'obligation de le rendre à la famille Cœur. Henri, Ravan et Geoffroy, les fils du Grand Argentier, récupérèrent donc le bien familial. En 1501, le fils de Geoffroy le vendit à un notable de Bourges. Lequel ne le garda pas longtemps : en 1522 il le revendit, à Claude de L'Aubespine, secrétaire d'Etat et des finances. Le palais connut alors pendant plus de cent ans la vie animée et brillante des gens du pouvoir. Pendant un siècle, le palais fut le cadre des dîners, des fêtes et des salons du cercle du pouvoir local et national. A partir de 1679, le palais de Jacques Cœur devint la propriété de Jean-Baptiste Colbert, ministre du Roi. Colbert le céda à la Ville de Bourges en 1682. Les murs de la demeure abritèrent alors des services administratifs et judiciaires. La Révolution française épargna le palais, même si quelques bas-reliefs furent détruits pendant cette période, de même qu'une statue de Charles VII à cheval qui se trouvait au niveau du porche d'entrée.

Drapeau - blason

Le blason du Berry représente trois fleurs de lys de couleur or sur un fond bleu, bordé d'un liseré rouge. Le fond bleu est la couleur des rois de France, représentant la prospérité et le pouvoir en place mais également, par sa couleur céleste (azur), elle véhicule une idée de protection divine. Le rouge, lui, fait allusion aux valeurs de courage et de noblesse de cœur. La fleur de lys est choisie par les rois de France depuis le XII^e siècle. Elle devient l'emblème de l'Etat au XV^e siècle.



En 1820, la Cour d'Appel du Cher et des tribunaux furent installés dans les locaux. La tradition et la richesse de ce patrimoine historique remarquable ne faisait à l'époque pas grand poids face aux besoins d'espace générés par cette activité. Le remodelage intérieur sans souci de conservation souleva l'ire de certains. Prosper Mérimée se fit le porte-parole de ce scandale et dénonça en 1837 cette destruction du patrimoine. En 1840, le classement sur la liste des monuments historiques du bâtiment permit d'arrêter les dégâts. Le palais fut restauré, de façon heureuse et moins heureuse, un architecte décida de supprimer purement et simplement la toiture conique du donjon. La Cour d'appel et les tribunaux quittèrent le palais en 1920. En 1923 il devint propriété de l'Etat qui a mené une campagne rigoureuse de restauration pendant une dizaine d'années, à partir de 1927. En 1999 un nettoyage des façades est effectué. Aujourd'hui, ce joyau de Bourges est un monument absolument incontournable de la ville. Devant la façade de la rue Jacques Cœur une statue du Grand Argentier semble contempler la demeure dans laquelle il n'a jamais pu s'établir.

L'abbaye de Noirlac

L'abbaye de Noirlac est un site historique magnifique du département du Cher. La richesse de ce lieu est notamment due au fait qu'il joue sur plusieurs tableaux : c'est à la fois un site cistercien remarquablement préservé mais également un lieu culturel qui fait la part belle à des manifestations contemporaines. Située à Bruère-Allichamps, non loin de Saint-Amand-Montrond, l'abbaye de Noirlac a été fondée en 1136, au XII^e siècle. Le site a été élaboré en accord avec les règles cisterciennes, édictées par Saint Benoît vers les années 500. Ces règles vont véritablement être popularisées au IX^e siècle, avec une exigence d'ascèse. A l'époque, presque tous les monastères d'Europe occidentale sont concernés. L'ordre bénédictin est étendu et puissant : jusqu'au XI^e siècle, tous les moines d'Occident y sont rattachés.

Au moment de l'édification de l'abbaye de Noirlac, la communauté monastique est divisée en deux catégories : d'un côté il y a les moines et de l'autre les convers, ou frères lais. Les moines se consacrent à « œuvre de Dieu », à l'étude et à l'écriture. Les convers, eux, sont en charge des travaux manuels et séculiers de l'abbaye (travaux des champs et de la ferme puisque le monastère vit en autarcie). Les règles cisterciennes de Saint Benoît imposent une séparation stricte entre ces deux communautés. Les moines ne peuvent vivre avec les convers et inversement. L'architecture cistercienne permet, par une organisation des bâtiments adaptée, le respect de cette séparation. Le cloître est un élément central dans l'organisation du monastère. Espace de déambulation, il est réservé aux moines et dessert les bâtiments qui leur sont dévolus. Un peu en périphérie du cloître et des bâtiments dans lesquels il permet de se rendre directement se trouvent les communs, le cimetière et les jardins. La galerie date du tout début de l'édification de l'abbaye, au XII^e siècle. On peut y voir un arceau de pierre : il s'agit de l'enfeu du XII^e siècle qui aurait contenu le squelette de l'abbé Robert, fondateur de l'abbaye, mort vers 1163. Le cloître actuel est plus récent, il est des XIII^e et XIV^e siècles. La galerie nord permet l'accès à l'église abbatiale. Cet accès respecte la

stricte séparation des moines et des convers : deux portes permettent d'entrer dans l'église : l'une était réservée aux moins (celle donnant sur la dernière travée), l'autre était dévolue aux convers (celle donnant sur la première travée). La galerie dessert la sacristie, la salle capitulaire, l'escalier du XVIII^e siècle d'accès au dortoir des moines et le chauffoir. La galerie sud dessert le réfectoire et la cuisine. Quand une fabrique de porcelaine s'est établie dans l'abbaye, la voûte de la galerie sud s'est effondrée. Le bâtiment réservé aux convers se trouve derrière la galerie ouest. Avant qu'elle ne soit construite, une autre galerie fermait le cloître plus à l'est : il y avait entre la galerie et le bâtiment des convers une allée appelée rue des convers. Toutes les abbayes cisterciennes présentaient ces ruelles. Le cloître actuel, magnifique et très lumineux, date des XIII^e et XIV^e siècles. Le site de Noirlac a eu plusieurs vies. Après une apogée au XIII^e siècle il commence à décliner. Il a été très endommagé pendant la Fronde et est restauré au XVIII^e siècle. Il est ensuite vendu comme bien national à la Révolution. Au XIX^e siècle, apogée de l'industrie porcelainerie dans le Berry, il est transformé en fabrique de porcelaine. Le département du Cher a acquis l'abbaye de Noirlac en 1909 et les bâtiments ont fait l'objet d'une campagne de restauration de 1950 à 1980. Aujourd'hui, l'abbaye est un centre culturel actif, membre du réseau européen des centres de rencontre mais aussi de la Charte des Abbayes et Sites Cisterciens d'Europe. Le site, très fréquenté, est particulièrement vivant. Des concerts y sont organisés régulièrement, des visites insolites proposées, et des installations mêlent avec bonheur l'art contemporain sous toutes ses formes au cadre historique remarquable. L'abbaye s'orne de nouveaux vitraux contemporains réalisés par l'artiste Jean-Pierre Raynaud. Le monument témoigne d'un passé qui a marqué l'histoire du Berry mais a su à chaque époque s'inscrire dans une réelle modernité.

La cathédrale de Bourges

La cathédrale Saint-Étienne de Bourges est un édifice majeur pour le Berry. L'archevêque Henri de Sully décide la reconstruction de l'édifice roman en style gothique en 1195. Puis son successeur, Guillaume du Dangeon, poursuit le chantier en 1199. Construite entre la fin du XII^e siècle et le début du XIII^e siècle, c'est une construction moderne pour l'époque. Sans transept, elle se compose d'un large vaisseau central et d'un double déambulatoire. Elle est de grande ampleur : cinq portails sculptés sur la façade occidentale, un chevet pyramidal avec des arcs-boutants sur deux étages. Elle est longue de 120 m et large de 41 m. A sa construction, c'est la plus grande cathédrale du sud de la Loire. La cathédrale Saint-Étienne a une grande unité de style. Ses portails sont ornés de très belles sculptures (un Jugement Dernier) Mais elle est célèbre surtout pour ses vitraux. Le chœur est très lumineux : les arcs-boutants extérieurs ont permis d'éviter les murs pour laisser place aux vitraux. Les verrières du XIII^e siècle ont été remarquablement conservées et complétées par des vitraux du XV^e au XVIII^e siècle. Dans le chœur, les vitraux sont placés assez bas et ils sont donc très accessibles au visiteur, ce qui est rare. La cathédrale possède aussi une horloge astronomique. L'édifice est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Carte d'identité

- ▶ **Numéro (guide département)** : le Berry est constitué de deux départements, le Cher (18) et l'Indre (36).
- ▶ **Population** : en 2016, le Cher comptait 308 891 habitants et l'Indre comptait 223 010 habitants, selon l'INSEE.
- ▶ **Démographie** : le taux de croissance démographique des deux départements est plus bas que la moyenne nationale. La population est en baisse constante (le Cher avait 321 559 habitants en 1990 et l'Indre 237 510).
- ▶ **Densité** : la densité de population du Cher est assez faible : 42,9 habitants par km² en 2014 (la densité de population de la France entière dépasse 100 habitants par km² pour la même année). La population du Cher se concentre essentiellement dans l'un des trois arrondissements du département. Il s'agit de l'arrondissement de Bourges (plus de la moitié des habitants), l'arrondissement de Saint-Amand-Montrond et l'arrondissement de Vierzon (chacun presque un quart des habitants). L'Indre a également une faible densité de population. Elle est plus faible que celle du Cher, avec 33,3 habitants par km² en 2014. Le département de l'Indre comporte quatre arrondissements. La population se concentre principalement sur l'arrondissement de Châteauroux (plus de la moitié des habitants), l'arrondissement d'Issoudun, celui de La Châtre (33 527 habitants) et, loin derrière, celui du Blanc.
- ▶ **Superficie** : le Cher s'étend sur une superficie de 7 235 km². L'Indre s'étend sur une superficie de 6 784,52 km².
- ▶ **Préfectures – sous-préfectures** : le chef-lieu du département du Cher est Bourges et les sous-préfectures sont Vierzon et Saint-Amand-Montrond. Le chef-lieu du département de l'Indre est Châteauroux et les sous-préfectures sont Le Blanc, La Châtre et Issoudun.
- ▶ **Nombre de communes** : le Cher compte 290 communes. L'Indre en compte 243.
- ▶ **Région d'appartenance – départements la composant** : le Cher et l'Indre font partie de la région Centre-Val de Loire qui comprend quatre autres départements : l'Indre-et-Loire, le Loiret, le Loir-et-Cher et l'Eure-et-Loire.
- ▶ **Point culminant** : les sommets sont peu élevés ; le point culminant du Cher est le mont de Saint-Marien, à 508 mètres. Le point culminant de l'Indre est la colline de Fragne, haute de 459 mètres.
- ▶ **Cours d'eau principal** : le Cher est le cours d'eau principal à l'est de la région berrichonne. L'Indre est le principal à l'ouest. Ils ont de nombreux affluents, ce qui crée un territoire propice à la pêche.

INDRE

Château de Valençay

Le magnifique château de Valençay, dans la ville éponyme de l'Indre, est presque un château de la Loire dans le Berry. L'édification du site a commencé au XVI^e siècle, sur l'emplacement d'un ancien manoir. Cette ancienne résidence « de campagne » de Talleyrand offre au visiteur à la fois son architecture et l'aménagement remarquable de ses intérieurs mais également ses jardins, dont une partie a été dévolue à l'accueil d'un parc animalier. Ces jardins ne sont pas la moindre des richesses du site puisqu'ils ont été classés monument historique en 1992. Le château l'est depuis 2011. A l'origine, s'élevait sur le site une villa gallo-romaine. Aux alentours du X^e siècle ce fut un donjon. Une charte de donation qui date des années 1030 évoque un seigneur du domaine : un certain Bertrand. En 1220 un château féodal est construit sous l'impulsion de Gauthier, seigneur de Valençay. Sa descendante Alice de Bourgogne l'apportera en dot à la maison de Châlon-Tonnerre.

▶ **Propriété des d'Estampes.** A partir de 1451 le site devient la propriété de la maison d'Estampes, dont

l'action sera primordiale pour l'édification des prémisses du château actuel. En 1520 la construction féodale est modernisée, agrandie, remaniée, afin de devenir un château plus actuel. Chaque génération de la maison d'Estampes poursuivra cet ouvrage, dans la continuité de la génération précédente, jusqu'en 1650. L'année 1540 marque un tournant pour le site : Jacques 1^{er} d'Estampes décide de raser complètement le manoir féodal pour le remplacer par le château. Mais les travaux sont longs et ambitieux : Jacques 1^{er} d'Estampes n'en verra pas la fin. À sa mort la façade Nord, le pavillon d'entrée et les tours d'angle seulement sont achevés. C'est Dominique d'Estampes qui poursuivra ces travaux pendant 10 ans, de 1640 à 1650.

▶ **Domaine de réceptions pour Talleyrand.** La demeure est réellement remarquable. Un superbe vestibule et un escalier de marbre conduisaient à une grande salle ornée de chefs-d'œuvre de la Renaissance, en particulier une tapisserie et une Vierge italienne, présent du Pape Innocent X à Henri d'Estampes, frère de Dominique.

En juillet 1747, les d'Estampes se séparent du domaine. Jacques-Louis Chaumont de La Millière se porte acquéreur pour un prix très attractif. Il le revendra ensuite bien plus cher à Charles Legendre de Villemorien, fermier général. Ce dernier y fait réaliser d'importants travaux : on lui doit notamment la construction de la Tour Neuve au Sud. Il fait également démolir des communs, supprime des fenêtres à la Française et le toit à la Mansart. Il poursuit son souhait : établir sur le domaine de Valençay une filature et des forges. Le site deviendra ensuite demeure du comte de Lucay, qui, ayant besoin d'argent, le revendra en 1803. A cette époque le domaine est gigantesque : il s'étend sur 23 communes. Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, ex-évêque d'Autun, ministre des Relations Extérieures du Consulat, s'en porte acquéreur, poussé par Napoléon Bonaparte qui souhaite une demeure somptueuse pour recevoir des diplomates et des hôtes de marque.

► **Une cage dorée.** Talleyrand fait construire et aménager un pavillon de chasse, transforme le parc à l'anglaise et meuble le château dans le style Empire. On peut encore y admirer aujourd'hui du mobilier lui ayant appartenu. La somptueuse demeure fait office de cage dorée de 1808 à fin 1813 pour Ferdinand VII d'Espagne son frère don Carlos, son oncle don Antonio, et leur suite qui y furent assignés à résidence. Ils ne purent quitter le château qu'en mars 1814 après la signature du traité de Valençay, qui rendait la couronne d'Espagne à Ferdinand VII. Talleyrand revient s'établir à Valençay en 1816. Conseiller municipal, puis maire de la commune, il rétablit le rôle industriel du site en y reconstituant la filature.

► **George Sand sous le charme.** En 1818, ayant morcelé une propriété dont une partie revint à la commune, il consacra l'autre à la fondation d'une école pour enfants pauvres. Talleyrand n'ayant pas de fils légitime connu, Charles X créa à sa mort le titre de duc de Valençay pour que le domaine reste dans sa famille. Aujourd'hui, le château de Valençay et son parc, témoins d'une riche Histoire, font partie des lieux incontournables du Berry. L'architecture du château, qui compte une centaine de pièces, est remarquable et le site d'une grande

beauté. Les salons abritent un mobilier somptueux. La superficie du parc, qui comporte une glacière, est d'une quarantaine d'hectares. Le jardin à la française date du début du XX^e siècle. George Sand disait de Valençay : « Ce lieu est l'un des plus beaux de la terre et aucun roi ne possède un parc plus pittoresque. »

Parc naturel régional de la Brenne

Le Parc Naturel Régional de la Brenne a été créé en 1989, à la demande d'élus et d'acteurs locaux qui tenaient à préserver ce territoire unique. Il couvre 51 communes. L'ensemble regroupe plusieurs paysages différents. Le cœur du Parc ou grande Brenne, au nord de la rivière Creuse, est composé d'étangs et de buttons (petites collines où le grès a résisté à l'érosion). C'est le paradis des oiseaux d'eau qui nichent ou migrent parmi les 3 000 étangs du territoire. A l'est, la Queue de Brenne comporte moins d'étangs mais le sol y est tout aussi pauvre. C'est une zone de landes à bruyères et de bois. Tout au nord, le Pays d'Azay est une zone de grande culture. Le pays blanclois, à l'ouest est composé de sols calcaires, de plateaux creusés par les rivières. Au sud de la Creuse, la Petite Brenne reste en partie humide mais c'est surtout un territoire de bois. Tout au sud, le Boischaut sud est une terre de bocage où l'on élève moutons et vaches. Les vallées de la Creuse et de l'Anglin marquent la limite entre Grande Brenne et Petite Brenne. Ce territoire reste préservé. La biodiversité y est grande, bien qu'elle décroisse aujourd'hui. On y rencontre des grands animaux (cerfs, chevreuils, sangliers), comme des renards, blaireaux, martres et fouines. Le castor et la loutre sont présents sur les rivières et les chauves-souris dans les cavités. Les plateaux calcaires abritent de nombreuses espèces d'orchidées. L'architecture rurale traditionnelle reste présente dans le paysage : des toits de tuiles plates, de couleur brune, fabriquées localement, des enduits ocre, des moellons de grès. Certains hameaux sont préservés comme Le Bouchet, La Boudinière, Pré-Picault, Jovard, Château-Guillaume). Les produits du terroir y sont nombreux : les poissons d'étang (fumés, en rillettes ou terrines), le miel, le fromage de chèvre, les poteries.



Le château de Valençay.

GÉOGRAPHIE

Si le Berry est une région secrète cela tient sans doute à sa géographie très particulière. Situé au cœur de l'Hexagone, ce territoire se compose d'une vaste plaine calcaire, surnommée la Champagne berrichonne, entourée de bois et de marécages, véritable ceinture naturelle et protectrice.

Ce rempart fut pourtant forcé à de nombreuses reprises, que ça soit par les Barbares ou pendant les guerres civiles du Moyen Âge. En effet, par sa situation géographique le Berry se trouve être un lieu de passage pour qui veut se rendre du Sud au Nord ou de l'Est à l'Ouest. En effet, deux grandes routes naturelles le traversent : celle qui fait se rejoindre le Rhin et la Seine et l'Aquitaine et celle qui joint la vallée du Rhône à l'Ouest.

► **Frontières naturelles.** Où commence et où s'arrête le Berry ? Vaste question qui fait encore débat aujourd'hui. Il est de coutume de dire que la région est composée des deux départements du Cher et de l'Indre, même si une commune comme Gien, située sur la rive gauche du Loiret porte le nom de « en Berry » alors qu'elle se situe hors de ces deux départements. La frontière la plus marquée du territoire berrichon se trouve peut-être à l'est, où l'Allier et la Loire le séparent clairement du Nivernais. Le plus simple pour délimiter le territoire du Berry est sans doute de dire que ses frontières s'étendent jusqu'aux confins des marécages et des bois qui entourent la Champagne berrichonne.

► **Haut-Berry et Bas-Berry.** La géographie des deux départements du Cher et de l'Indre reproduit assez fidèlement le partage de la région tel qu'il était au Moyen Âge. A l'époque, en effet, le Berry se trouve scindé en deux, la rivière du Cher faisant office de frontière. A l'ouest du Cher se trouve le Bas-Berry, constitué par la principauté de Déols, à l'est du Cher se trouve le Haut-Berry, soit le comté puis la vicomté de Bourges.

► **Le Bas-Berry.** Au Moyen Âge, le Bas-Berry est constitué de l'actuel département de l'Indre et d'une petite partie du département du Cher. Châteauroux est la capitale de ce territoire situé au sud et au sud-ouest de la rivière du Cher. Il est composé de la Champagne berrichonne, vaste plaine calcaire qui s'étend de Levroux à Issoudun, de la Brenne entre l'Indre et la Creuse, où l'humidité des étangs marécageux favorise la fièvre paludéenne et du Boischaut, vaste région boisée qui s'étend au sud-est de la Brenne et de la Champagne, souvent comparée au bocage vendéen.

► **Le Haut-Berry.** Entre le Cher et la Loire, le Haut-Berry est constitué d'une plaine, dans la continuité de la Champagne berrichonne. Cette plaine, de formation calcaire jurassique, est agrémentée de massifs boisés et des cours d'eau de l'Auron, de l'Yèvre et de certaines de leurs affluents. Les limites de la plaine calcaire du Haut-

Berry se trouvent au sud et au sud-est où des collines couronnées de forêts (Châteauneuf, Meillant, Maulne) signalent la fin du territoire. Au nord, on trouve une suite de collines crétacées. Les collines d'Humbligny s'y détachent tout particulièrement et se rattachent, à l'est, au massif du Sancerrois. Le Sancerrois est un territoire de vignes, de moissons et de prairies artificielles. Au-delà de la zone crétacée se trouve le début de la Sologne.

Climat

► **Températures moyennes :** minimale 7,2 °C. Maximale 16,3 °C

► **Ensoleillement :** 1 827,5 heures. Nombre de jours avec un faible ensoleillement : 142,2 jours. Nombre de jours avec un fort ensoleillement : 68,55 jours.

► **Précipitations :** hauteur des précipitations : 747,2 millimètres. Nombre de jours avec des précipitations : 118,2 jours.

En raison de sa géographie et des plaines qui le bordent très largement à l'ouest, le Berry est ouvert aux vents d'ouest venus de l'Océan Atlantique. La vapeur d'eau de l'océan que portent ces vents tombe généralement en pluie sur la région. Les pluies les plus fortes tombent sur les régions les plus élevées (Boischaut et Sancerrois notamment) mais aussi sur les régions de marécages (Bourges, Sologne, Brenne). Il pleut en Berry environ un jour sur trois. Cette forte humidité contribue à ce que les températures n'aient pas d'écart très élevés. Ainsi, les hivers ne sont pas très froids et les étés ne sont pas très chauds. La neige est rare en Berry et fond généralement très rapidement. Plus que neigeux, les hivers sont avant tout pluvieux. L'été est en général sec. Les automnes durent assez longtemps et sont assez doux mais aussi pluvieux. Le printemps commencent généralement assez tôt.

Relief

► **Paysages caractéristiques.** Le bocage fait partie des paysages caractéristiques du Berry. Il s'agit de haies ou de rangées d'arbre qui entourent les champs et les prés. Cela confère à la campagne berrichonne son charme et son caractère pittoresque, bien que les parcelles tendent à s'agrandir. On trouve également dans le Berry des plaines et des bois. De façon globale le territoire garde un paysage préservé et apaisant.

► **Cours d'eau et vallées.** Les cours d'eaux de la région peuvent être séparés en trois catégories : la Loire, fleuve ensablé, les eaux paresseuses de la Sologne et les rivières mixtes (Cher, Indre, Creuse). La Loire est un fleuve très long et très large, qui borde le Berry à l'est.

Un peu plus en amont, elle ruisselle en rongeant ses rives et en charriant sables et graviers, mais elle se calme en entrant en territoire berrichon. Sa pente se fait plus faible et tout ce qu'elle charge se transforme en alluvions. Ces longues îles de sable sont caractéristiques du cours de la Loire dans la région Centre-Val de Loire. Les crues très violentes de la Loire après des grandes pluies ou la fonte des neiges du Massif Central en font un fleuve dangereux. Il reçoit dans le Berry l'Allier, et deux petites rivières, l'Aubois et la Vauvise. En raison de la géographie plate de la Sologne, les eaux qui la traversent sont plutôt paresseuses, s'amassant dans des bas-fonds et suivant tranquillement le pli des terrains. Les rivières sont nombreuses mais lentes et pauvres en eau. Le Beuvron, la Grande Sauldre, la Nère ou la Petite Sauldre, assez rapides en amont, suivent ainsi en Sologne leur cours tout tranquillement. On trouve en revanche beaucoup de marécages et d'étangs (comme l'étang du Puits). Les rivières mixtes, le Cher, l'Indre et la Creuse prennent leur naissance dans le Massif central avant de venir traverser le Boischaut. Elles sont de véritables torrents dans la première partie de leurs cours, traversant des régions humides et élevées. L'écrivain George Sand, amoureuse du Berry, a contribué à populariser les paysages pittoresques de leurs vallées, notamment celles de l'Indre et de la Creuse, dans ses romans. Au sortir du Boischaut, l'arrivée dans les plaines calcaires calme brusquement ces rivières. Le calcaire, perméable, permet à une grande partie de l'eau d'être absorbée par le sol. Grâce à ce sol absorbant, les crues des rivières sont rares dans ce secteur et ne se produisent que quand il pleut vraiment en abondance. En sortant du Berry, le Cher, l'Indre et la Creuse traversent la Touraine et vont se jeter dans la Loire. Les principaux affluents du Cher sont la Marmagne, l'Yèvre à laquelle s'est ajoutée l'Auron, l'Aron, grossi de la Théols, le Fouzon, auquel se sont ajoutés le Nahon et le Renon. L'Indre reçoit dans le Berry les eaux de l'Igneraie, la Vauvre, l'Anglin (grossi

de l'Abloux et de la Sonne) et la Trégonce. George Sand avait coutume d'appeler sa haute vallée la Vallée Noire, en raison des mystères et des secrets qu'elle aimait y voir. Ce surnom lui est resté. La Creuse reçoit dans le Berry les eaux de la Bouzanne.

► **Plateaux.** Le sol du Berry est incliné selon une pente générale orientée du sud est au nord-ouest. Pour autant, on ne peut pas résumer son relief général à un pan incliné. La région se trouve en effet située dans le bassin de Paris dont le relief est souvent comparé à celui d'un théâtre antique, avec des gradins concentriques s'étageant autour de la capitale française. On trouve deux de ces talus dans le Berry : le premier va de Sancerre à Palluau-sur-Indre, le second vient dominer, au nord, les vallées de la Marmagne et de l'Igneraie. Trois plateaux, de plus en plus ondulés au fur et à mesure qu'on se rapproche du Massif Central, sont séparés par ces deux talus : au nord la Sologne, au centre la Champagne berrichonne, au sud le Boischaut.

En arrivant dans le Berry par le nord, on monte très légèrement, de façon quasiment imperceptible, jusqu'au premier talus, avant de redescendre par des pentes raides dans la Champagne berrichonne en laissant derrière soi un rideau de collines bleues aux formes douces. En poussant plus au sud, le relief s'accroît de façon très légère avant de se stabiliser, dévoilant un troisième plateau fortement élevé, indiquant la proximité du Massif central.

► **Plaines.** Le Berry comporte une vaste plaine calcaire : la Champagne berrichonne. Elle offre un paysage uniforme de grandes cultures céréalières, rompu par des jardins, quelques pâturages arrosés par les cours d'eau qui y courent et des vignes. Des collines couronnées de bois la bordent à l'est. Au sud-est on trouve le Néronnais, terre fertile. Le calcaire, très perméable, attire l'eau en ses profondeurs.

► **Sommets et cols.** Le point culminant du Cher est Le Magnoux, sur la commune de Préveranges, qui culmine à 504 mètres.

Le point culminant de l'Indre est la colline du Fragne, à Pouiligny-Notre-Dame, haute de 459 mètres.

► **Grottes et gouffres.** Il reste dans le Berry et notamment dans le département de l'Indre des excavations naturelles dans le calcaire. Sur la commune de Mérigny, où certaines de ces excavations font le bonheur des spéléologues, certaines de ces cavernes ont servi d'habitat aux hommes préhistoriques de la région. Il est établi que la plus connue de ces grottes, appelée la Roche Noire, a servi de nécropole préhistorique.

► **Géologie.** On trouve dans le sous-sol berrichon de nombreuses ressources géologiques, comme la craie, des sables, des argiles, des calcaires, du grès, des limons... Autrefois la production de fer par le biais de l'extraction du minerai, occupait une place importante dans l'économie du Sancerrois, du Pays Fort, de la Forêt, du Pays de Valençay, de la Champagne berrichonne et du Boischaut.

► **Forêts et bois.** Il existe de nombreuses forêts dans le Berry. Les forêts domaniales d'Habert entre Lignières et Saint-Amand, de Bellevue entre Saint-Août et Montipouret, de Bommiers, de Tronçais, de



Région naturelle de Sologne.



Le canal de Berry.

Châteauroux, de Vierzon, de Meillant s'étendent sur plusieurs hectares. Le Boischaut est parsemé de nombreux bois, de taille variable.

► **Lacs.** Le Berry n'est pas à proprement parler une région de lacs. Il en existe tout de même quelques-uns. Le lac artificiel d'Eguzon est le plus grand de la région Centre-Val de Loire, avec sa superficie de 312 hectares. Mais la terre berrichonne abrite plutôt des étangs, comme ceux du parc naturel de la Brenne par exemple.

► **Marais.** Il y a de nombreux marais et marécages en région berrichonne. Les plus renommés sont les Marais de Bourges, véritable institution, où il fait bon flâner. Egalemement connus sous le nom de marais de l'Yèvre et

de la Voiselle ils forment une enclave de 135 hectares d'anciens marais situés dans le lit majeur de la rivière Yèvre. Ils ont été aménagés dès le VIII^e siècle. Aujourd'hui, on y trouve des jardins privés potagers ou d'ornement et on y pratique certains loisirs comme le pêche, le jogging ou des promenades. Les marais de Bourges sont découverts en près de 1 500 parcelles dont les superficies varient de 13 m² à 1,5 hectares. Chaque parcelle a son propriétaire. Les marais sont classés et protégés depuis 2003 sous le régime des « monuments naturels et sites ». Deux associations, regroupant une partie des usagers des marais, contribuent à leur sauvegarde et protection, leur mise en valeur, leur entretien et leur animation.

FAUNE ET FLORE

Faune

La Faune du Berry n'est pas particulièrement spécifique au regard d'autres régions de France. On trouve néanmoins de nombreuses espèces différentes dans les divers sites de la région berrichonne : la cistude, le sonneur à ventre jaune, les salamandres en milieu humide (Brenne). Les espaces de nature préservés permettent ainsi à de nombreux animaux des bois, des plaines, des landes, des rivières de s'épanouir comme l'outarde canepetière en plaine. La Brenne est particulièrement riche en oiseaux d'eau (canards, sarcelles, chevaliers, guiffette) et les migrations de grues sont impressionnantes. Certaines nichent même dans la région. Les forêts regorgent de gros gibier (cerf élaphe, sanglier, chevreuil), souvent dangereux sur les routes. Lièvre, renard, blaireau, marte, fouine sont observables assez couramment. La loutre et le castor réapparaissent le long des rivières comme sur la Loire. On peut rencontrer également de nombreuses espèces de chauve-souris dont certaines sont rares

(rhinolopes, barbastelle). La grande couleuvre verte et jaune, appelée localement *sanyard*, est fréquente, mais on trouve aussi des vipères et des couleuvres à collier. Les oiseaux sont nombreux en forêt (pics, grimpereau, sitelle) comme autour des étangs (butor étoilé) ou dans les prés (engoulevent, pie-grièche, passereaux). Les plans d'eau et cours d'eaux sont riches en poissons (brème, ablette, gardon, silure, brochet, carpe). Les insectes abondent également : libellule gomphus à pinces, lucane cerf-volant, paon du jour, papillon Grand Cuivré des marais, damier de la succise.

Outre les animaux sauvages, la faune berrichonne compte quelques espèces domestiques propres à la région, fruits des besoins agricoles du siècle dernier. La préférence se portait alors sur des animaux robustes et endurants. Aujourd'hui, certains sont érigés en véritables symboles locaux, à l'image de l'âne Grand Noir du Berry, la chèvre Cou Clair, le mouton berrichon ou la poule noire du Berry. Dans les prés, les vaches limousines promènent leur belle robe brune.

LES ESPACES NATURELS SENSIBLES

16

Des sites naturels fragiles et remarquables sont protégés par le label « Espace naturel sensible ». On y découvre une belle biodiversité et des paysages apaisants. Certains lieux sont publics et d'autres privés. 17 sites ont reçu ce label dans le Cher et 27 dans l'Indre.

Les sites dans le Cher :

- **Bocage de Noirlac** à Bruères-Allichamps
- **Sentier de la Salamandre** à Vierzon
- **Îles de la Gargaudre** à Ménétrrol-sous-Sancerre
- **Marais** à Chavannes
- **Chaumes de la Périsse** à Dun-sur-Auron
- **Chaumes du Patouillet** à Lunery
- **Territoire des Places** à Morogues
- **Coteau de Coillard** à Saint-Georges-sur-Moulon
- **Tourbière des Landes** à Ménétrrol-sur-Sauldre
- **Tourbière de la Guette** à Neuvy-sur-Barangeon
- **Pelouse du Grand Vau** à Massay
- **Marais de Contres**
- **Marais boisé du Val d'Auron** à Bourges et Plaimpied-Givaudins
- **Sablons** de Corquoy
- **Moulin des Fougeres** à Sidailles
- **Bec d'Allier** à Cuffy
- **Étang de la Goule** à Bessais-le-Frontental

Les sites dans l'Indre :

- **Moulin de Seillant** à Chaillac
- **Ecoparc des Chènevières** à Déols

- **Mare au Diable** à Mers-sur-Indre et **Moulin d'Angibault** à Montipourat (deux sites liés à George Sand)
- **Prés du Canal** à Mézières-en-Brenne
- **Sources de la Théols** sur les communes d'Ambrault et Bommiers
- **Prairies de Valençay** à Saint-Maur
- **Réserve naturelle de Chérine** à Saint-Michel-en-Brenne
- **Site de Bellebouche** à Mézières-en-Brenne
- **Boucle du Pin** à Badecon-le-Pin
- **Parc des Parelles** à Crevant
- **Forêt de Châteauroux**
- **Sites de Fougeres et de la Fileuse** à Saint-Plantaire
- **Îles du Fouzon** à Varenne-sur-Fouzon
- **Effes et Riaux** à Varenne-sur-Fouzon
- **Terres d'Urmont** à Montgivray
- **Vallon de la Prée** à Ségry
- **Prairies de l'Arnon** à Reuilly
- **Bois de la Ringoire** à Déols
- **Prairies de l'Indre** à Saint-Maur
- **Île du Moulin** à Chabris
- **Jardins de Chambon** à Martizay
- **Boucle de Montaigu** à Lureuil
- **Jardins de Sarzay**
- **Jardins de Beauregard** au Magny
- **Sentier de Ferrières** à Néret
- **Marais de la Presle** à Saint-Georges-sur-Arnon
- **Boucle de Montcifray** à Chabris.

© Danyelou/istock - iStockphoto



Cerf élaphe.

Flore

► Arbres, buissons

Le territoire compte bon nombre de grands arbres au port magnifique : chênes, hêtres et châtaigniers en forêt, frênes, saules ou aulnes dans les terrains humides. Certains arbres vénérables ont reçu le label Arbres remarquables : le chêne de la Chapelle-Montlimard (18), les tilleuls de l'abbaye de Noirac (18), les arbres du château de Bouges (36), ceux du domaine de Nohant (36), l'if du château de La Motte-Feuilly (36), le chêne de Saint-Civran, au hameau de la Bitte (36) et celui de Vicq-Exempt (36), à la ferme des Trois-Chênes. Les terres de lande sont le lieu de vie des bruyères. Les lieux humides abondent en roseaux, carex et joncs.

► Fleurs et plantes rares

Les coteaux calcaires sont riches en orchidées très variées et en céphalanthères. En forêt, on voit fleurir les pulmonaires, l'ail des ours, l'anémone sylvestre, le sceau de Salomon et les jacinthes. Le lys martagon pousse sur quelques sites, comme la fritillaire pintade ou la gentiane peumonanthe.

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

► Réserve naturelle des Chaumes du Verniller

Cette réserve, située dans le Cher, a été créée au début de l'année 2014. Son territoire s'étend sur 81 ha, près de Bourges, en grande partie sur la commune de La Chapelle-Saint-Ursin, mais également sur celle de Morthomiers. Ce territoire bien particulier, riche sur son sol de pelouses calcicoles, permet l'épanouissement de deux plantes rares et protégées en France : l'euphrase de Jaubert et la sabline des chaumes. On y trouve également d'autres espèces protégées, parmi près de 400 espèces qui cohabitent sur ce territoire. Armoise blanche, marguerite à feuilles de graminées, anthyllide de montagne, stipe penné, thésium étalé y sont ainsi représentées, de même que de nombreuses orchidées. Côté faune, les chauves-souris trouvent dans les anciennes galeries de mine du site des refuges appréciés (rhinolopes et murins). Il y a quelques années, 61 espèces de papillons étaient également recensées, dont l'azuré du serpolet, la bacchante et le grand nègre des bois. On y rencontre aussi le lézard des souches, l'alouette lulu et la fauvette babillardée.

► Parc naturel de la Brenne

Situé dans le département de l'Indre, le parc naturel de la Brenne s'étend sur près de 1 800 kilomètres carrés. Il offre une belle diversité de paysages. La Grande Brenne permet d'admirer des bois, de l'eau, des landes et des prairies qui forment une véritable mosaïque de paysages naturels enchantés. La Petite Brenne est composée de nombreux étangs et d'un massif forestier. La queue de Brenne comporte également des étangs, en quantité moindre que la Petite Brenne. La forêt de Preuilly et la vallée de la Claise composent le beau Pays d'Azay. La frontière entre le Berry et le Poitou est marquée par le Pays Blancois et ses vallées entaillées dans le calcaire. Enfin, le Boischaut sud permet de se perdre dans les bocages au cœur d'un territoire très collinéen. La faune et la flore sont très riches dans ce territoire. Côté flore, on y trouve bien sûr la végéta-

tion des étangs (nénuphars) mais aussi des plantes vivant sur des rives sableuses (marsilie à quatre feuilles, souchet de michelie, laîche de Bohème...) L'Astragale à feuilles de glycine s'épanouit quant à elle sur les pelouses calcaires, de même que de belles orchidées. Chaque paysage possède sa flore, ainsi les landes à bruyères accueillent dans les trouées le Glaïeul d'Ilyrie, la Linaire de Pélissier. Dans les dépressions humides, des micro-tourbières sont le terrain du droséra à feuilles rondes ou encore de la grassette du Portugal. Côté faune, environ 2 000 espèces d'insectes ont été référencées sur le site, principalement des lépidoptères et des coléoptères. Soixante et une espèces de libellules cohabitent (la France en compte 91). Trente-deux espèces de poissons s'ébattent dans les eaux de la réserve (lamproie de rivière, lamproie marine, lamproie de Planer...) Quinze des 28 espèces françaises d'amphibiens vivent également sur le site, dont le rarissime Pélobate brun, le Triton marbré, le Triton crêté et le Sonneur à ventre jaune. De belles populations de Grenouille verte, de rainette verte, de Crapaud calamite et de Pélodyte ponctué animent les étangs en période de reproduction. Près de 300 espèces d'oiseaux y vivent également. Côté mammifères, on peut y apercevoir des chevreuils, des cerfs élaphe et des sangliers, mais aussi des ragondins, des loirs et des rats musqués.

Etangs, prairies, bois, landes et fourrés composent cette belle réserve créée le 22 juillet 1985. A l'origine, elle s'étendait sur une superficie de 145 hectares. Aujourd'hui, elle en fait 370. Elle est située dans la Brenne, sur le territoire de la commune de Saint-Michel en Brenne. On peut y voir plusieurs étangs, dont les différences permettent à diverses espèces de s'épanouir. Ainsi, des hérons et des fauvettes palustres vivent dans les grandes roselières qui bordent certains plans d'eau, alors que des grèbes à cou noir et des guifettes moustacs préfèrent s'installer dans les grands ensembles de nymphéas d'autres étangs. Dans les buissons des prairies des oiseaux ont élu domicile, comme le bruant zizi ou la pie grêche écorcheur. Les bois sont propices à l'épanouissement des coléoptères et des chauves-souris. Quant aux landes et fourrés, ils accueillent de nombreux insectes, oiseaux et mammifères.

► Réserve naturelle de Chérine

Cette réserve se trouve en Brenne, sur la commune de Saint-Michel-en-Brenne. Elle regroupe des étangs (Purais et de La Touche principalement), des bois, des landes et des prairies.

Des pandas pas très loin

Le zoo de Beauval, fortement popularisé par l'arrivée en 2012 de deux pandas de Chine, se trouve aux portes du Berry. Implanté à côté de Saint-Aignan, dans le Loir-et-Cher, le domaine se trouve à environ une heure de route de Vierzon et de Châteauroux et à environ une heure et quart de Bourges. C'est un très beau parc animalier, bien aménagé, où les animaux sont en parfaite santé.

Parcs animaliers

Si les réserves naturelles du Berry permettent d'admirer une faune variée, un vaste parc animalier se trouve dans le département de l'Indre, sur la commune d'Obterre. Le Parc de la Haute-Touche est à 3 kilomètres au Nord d'Azay-le-Ferron, aux portes du parc naturel de la Brenne. Plus de mille animaux vivent sur cet espace de landes et de forêts d'une centaine d'hectares. La réserve de la Haute Touche était à l'origine une ferme construite au XV^e siècle qui dépendait du château d'Azay-le-Ferron. Au XX^e siècle, le domaine, qui a été vendu au Muséum d'Histoire Naturelle de Tours, devient un centre de reproduction de la faune sauvage. Peu à peu le parc zoologique de la Haute-Touche se développe et s'autonomise. Des enclos sont aménagés pour accueillir de nouvelles espèces. En 1980, la réserve ouvre ses portes au public. La présence de bisons d'Europe nouvellement arrivés, espèce tout à fait rare en France à l'époque, donnera au domaine son impulsion. En 1988, la décision est prise de renforcer l'attrait touristique du parc. De nouveaux enclos sont créés mais également des observatoires et des structures d'accueil pour les visiteurs. Le parc continue son développement, avec la mise en place d'un espace Afrique et d'une zone Madagascar. Implantés sur plus de 10 hectares, ces aménagements se sont concrétisés par la réalisation d'un plan d'eau de 3 hectares, de 7 îles consacrées à la présentation de primates. De vastes enclos périphériques accueillent des herbivores, des carnivores et de nombreux oiseaux. En 2000, un laboratoire spécialisé dans les biotechnologies de la reproduction d'espèces animales sauvages est implanté sur le site. Aujourd'hui, la réserve de la Haute-Touche est un incontournable des parcs animaliers. On peut y admirer de nombreuses espèces différentes. Cervidés (21 espèces), herbivores (antilopes, bouquetins, mouflons, camélidés...), carnivores (loups, tigres, lynx...), primates (atèles, lémuriens, babouins...) vivent dans le parc, ainsi que de nombreux oiseaux. La Réserve de la Haute-Touche s'est également spécialisée dans la reproduction d'espèces menacées d'extinction. En 2007, le centre d'élevage conservatoire

d'outardes canepetières a été aménagé pour cet oiseau européen au bord de l'extinction. La même année, une salle d'incubation et d'élevage de la cistude d'Europe, tortue aquatique hautement menacée, est finalisée. Le domaine berrichon est un acteur incontournable de la protection de la faune et joue un rôle de premier plan dans la réintroduction d'espèces menacées.

Jardins

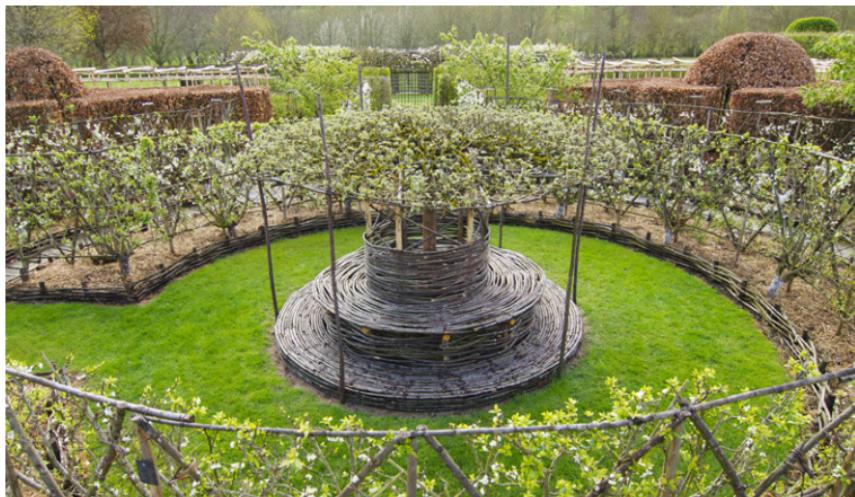
Le Berry regorge de jardins tout à fait charmants, véritables écrins de verdure et de fleurs, où il fait bon flâner en se laissant bercer par le bruit des feuillages et enivrer par les délicats parfums floraux et végétaux qui se mêlent dans l'air. Neuf jardins sont réunis sous la bannière « jardins secrets en Berry ». Ils sont labellisés « jardins remarquables ». Artistiques, monastiques, romantiques ou naturels, ils sont inventifs, audacieux et révèlent avec perfection les secrets d'une nature magnifiée par la main de l'homme. Aux côtés de ces lieux remarquables se trouvent d'autres jardins tout à fait charmants, plus intimes, qui se laissent découvrir tranquillement.

Parmi les neuf jardins secrets se trouve **le parc floral d'Apremont-sur-Allier**, véritable « folie » de son créateur, Georges de Brissac, il y a une quarantaine d'année. Tout a été créé à partir de rien, les aménagements ont été considérables. On peine aujourd'hui à imaginer qu'à l'origine il ne s'agissait que de prés et d'une carrière désaffectée. Une cascade a été construite avec 650 tonnes de roches, une vallée a été barrée afin de constituer une série d'étangs sur lesquels s'épanouissent maintenant une collection de plantes aquatiques, nymphéas et lotus. Séquoias, cèdres pleureurs, cyprès chauves, thuyas dorés, cryptoméries du Japon, tulipiers, liquidambars, hêtres panachés, ginkos biloba, érables brillantissimes, magnolias *soulangeana* ont trouvé leur place et s'épanouissent pour le plus grand bonheur des promeneurs. Ces merveilles végétales ne sont pas les seuls atouts de cet espace remarquablement aménagé. Un pont pagode d'inspiration chinoise, un pavillon turc et un belvédère d'inspiration russe sont autant d'invitations

© Frédéric Looft



Le jardin des Prés-Fichaux.



© Photographie de François Bertrand

Les jardins du prieuré Notre-Dame d'Orsan.

au voyage. Si l'œuvre de Georges de Brissac est une folie, alors il a bien fait de lui laisser libre cours.

A Nohant, les jardins de George Sand enchantèrent la romancière, bien sûr, mais également ses amis qui venaient lui rendre visite au cœur du Berry. Dumas fils, Delacroix, Liszt, Marie d'Agoult, Flaubert, Balzac, Chopin ont nourri l'imagination de George Sand et sans doute contribué à leur façon à l'ajout de-ci de-là d'une plante ou d'un massif floral.

A Orsan, les jardins du prieuré sont un ensemble merveilleux de douze jardins clos d'inspiration monastique médiévale, créés à partir d'enluminures anciennes : jardins des simples, cloître de verdure, vergers, labyrinthe, jardins de Marie, le potager surélevé, le parterre ou pré fleuri, ils sont bâtis autour des symboles religieux. L'utilisation des techniques anciennes comme le treillage et le palissage est privilégié. Un vrai lieu hors du temps.

Sommes-nous à Versailles, au Petit Trianon ? Non, nous sommes bien en Berry, aux jardins du **Château de Bouges**, au sud de Châteauroux, dans lesquels se trouve une réplique du Petit Trianon versaillais. Jardins à la française, pelouse impeccable cernée d'ifs en cône, parc à l'anglaise composé d'essences rares et anciennes et jardin médiéval composent l'ensemble. Un ancien potager, reconvertis en cultures florales, offre de belles variétés de dahlias.

En plein cœur du Berry, les jardins de **Drulon** combinent de façon harmonieuse la nature et l'art. Des sculptures contemporaines, monumentales pour certaines, agrémentent les écrins de verdure et de fleurs. Le Jardin des Chambres, de forme sinuose, conduit d'œuvre en œuvre tel un musée en plein air, avec un espace pour chaque sculpture. Chaque chambre possède sa propre atmosphère. Le jardin sauvage privilégie des senteurs de forêt et de mares et la lumière tamisée des sous-bois. Le jardin secret permet de se reposer dans un petit clos intimiste. Quant au jardin de Bacchus, il met à l'honneur la vigne et les plaisirs des fruits. Le jardin de Paon offre ses roses parfumées et ses pivoines de Chine. Une merveille. On trouve dans les jardins du château

d'**Azay-le-Ferron**, aux portes du parc naturel de la Brenne, de superbes roseraies, des légumes originaux et un verger conservatoire de pommes et de poires. Mais ce ne sont pas là les seules curiosités de ce bel espace. Un jardin de topiaires en forme de pièces d'échiquier a contribué à la réputation du site. Labyrinthe végétal et jeu de piste sur les traces des animaux feront également le bonheur des plus jeunes.

Le Jardin de Pesselières offre l'une des plus belles balades romantiques du Berry. Avec son cours d'eau qui traverse le parc, son château habité dont les douves regorgent de vivaces et de graminées, son labyrinthe de charmes, son potager de légumes rares et son nouveau verger, il offre mille et une surprises.

Le Domaine de Poulaines offre un beau parcours entre les jardins de bambous, l'arboretum, la roseraie, le chemin d'eau, l'allée des lilas, la cabane dans l'arbre ou encore le potager et le poulailler. Une promenade qui plaît à toute la famille.

A Ainay-le-Vieil, les jardins sont tout aussi remarquables. Le parc du domaine surnommé le Petit Carcassonne, offre aux visiteurs une collection de roses anciennes et rares ainsi qu'une succession de 5 chartreuses. Reflets de l'art du treillage, du palissage, de la topiaire, de l'art de la taille, elles se succèdent en cinq espaces thématiques : jardin bouquetier, verger sculpté, jardin de méditation, cloître des simples et jardin blanc aux parterres de broderies. La promenade est propice à la rêverie.

Plus intimes, d'autres jardins offrent aux visiteurs de la région berrichonne leurs attraits végétaux. Le jardin à la française du château de Valençay, la Pommeraie de Saint-Denis de Jouhet, les marais de Bourges, les jardins de Marie entre Menetou-Salon et Sancerre, le jardin d'Elisée à Vernay, Le Jardin Textile du Musée de la chemiserie et de l'élegance masculine d'Argenton, le Jardin romain d'Argentomagus, les Prés-Fichaux à Bourges, labellisé jardin remarquable, le Square Lucien Beaufrère Art déco à Vierzon, classé monument historique : le Berry est une terre riche de jardins qui, chacun à leur façon, racontent une histoire qui leur est propre.

ÉCONOMIE

Le Berry a profité des Trente Glorieuses pour élargir sa place dans le commerce mondial. Le territoire avait déjà l'habitude d'exporter certaines de ses productions, comme la porcelaine, les céréales, les vins ou les produits métallurgiques. L'armement est aussi sans doute un secteur du Berry actif dans le domaine de l'exportation.

La Seconde Guerre mondiale a contribué à une stagnation des échanges commerciaux. Mais aussitôt après la fin du conflit, le Berry se remet dans le circuit économique. Le Cher exporte ses porcelaines, des machines agricoles, sa lingerie de confection. La porcelaine berrichonne rayonne dans le monde entier. Les vins du Berry sont dégustés (et appréciés !) en Angleterre, aux États-Unis, en Amérique Latine... Pour répondre aux questions et aux problématiques liées à cette mondialisation des échanges, la Chambre de commerce de Bourges et du Cher crée un service spécialisé d'aide et de conseil pour tout ce qui a trait au commerce extérieur. La présence de la base américaine de Châteauroux-Déols contribue au rayonnement et au dynamisme du Berry.

En 1952, le Cher est le quatrième département français, en termes de valeurs, pour les exportations et les importations. Il exporte peu de produits mais en grande quantité, notamment en République fédérale d'Allemagne (RFA), en Italie ou vers le Benelux. Les progrès des productions céréalières et oléagineuses, la place importante qu'ont su se tailler les industries aéronautiques et d'armement et une conjoncture globalement favorable expliquent cette expansion. Dans les années 1960 le Berry exporte surtout trois types de produits : ceux de l'agriculture et des industries agro-alimentaires (le « pétrole vert » de la région berrichonne), les biens d'équipement professionnel, des biens intermédiaires, comme du caoutchouc, de la porcelaine ou du carton. La région importe des biens d'équipement professionnel, des biens intermédiaires et des biens de consommation courante. Les années 1980 amorcent un

courant régressif. Les exportations et les importations deviennent moins nombreuses, aussi bien pour le département du Cher que pour celui de l'Indre. Des efforts sont réalisés, notamment en termes d'informations sur le commerce extérieur mais aussi de liaison avec les pays voisins. Aujourd'hui, ce sont les activités de haute qualification qui tirent leur épingle du jeu (la maroquinerie pour Chanel et Vuitton).

Ressources naturelles

La terre berrichonne et son sous-sol sont riches de ressources géologiques dont certaines sont peu exploitées. En 2011 un rapport sur les ressources en matériaux de la région Centre, réalisé à la demande de la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) Centre, dresse une cartographie des matériaux exploitables en Berry.

Cette étude a permis de mettre en évidence la présence de nombreuses formations géologiques en région Centre. Ces formations sont susceptibles de fournir de nombreux matériaux exploitables, comme de la craie, des sables, des argiles, des calcaires, du grès, des limons... Certains de ces matériaux sont déjà exploités (le sable à Ciron, Niherne, Ceulmont ou Villedieu-sur-Indre), d'autres pourraient l'être.

Le Berry a de tout temps pu compter sur ses richesses géologiques et leur extraction a toujours joué un rôle dans l'économie de la région. Autrefois elle occupait le premier rang en matière de production de fer. Le Sancerrois, le Pays Fort, la Forêt, le Pays de Valençay, la Champagne berrichonne, le Boischaut, étaient de bons producteurs de fer. Mais l'extraction du fer coûte cher et le Berry a beaucoup souffert de la concurrence de la Meurthe-et-Moselle et de la Haute-Marne.

© Stéphane Verte



Le viaduc de Saint-Satur.

Les pierres étaient également une ressource importante de la région berrichonne. Les carrières y étaient très nombreuses : on extrayait la pierre et la craie dans de nombreux endroits du Berry. Aujourd'hui certaines carrières ont été reconvertis en sites de plaisance, comme à Ambraut où la carrière a été réhabilitée en site de plaisance. Quand elle était encore en activité, sa production fournissait en pierre de taille toute la région, de Châteaurox à Ardenches en passant par Issoudun. Dans le Cher, la Pierre de La Celle fournit de belles dalles de calcaires ou des pierres taillées. A Villentrois, dans l'Indre, les carrières de calcaire ont permis à la ville de vivre de leur exploitation. Aujourd'hui, cette activité se poursuit, à échelle moindre cependant. Les falaises de calcaire ont été beaucoup exploitées pour fournir de la chaux. On voit encore les vestiges des fours à chaux le long de la Creuse de Saint-Gaultier à Fontgombault. L'argile a aussi permis la fabrication de tuiles et de briques, ainsi que la céramique. Si les tuileries et briquetteries ont quasiment disparu aujourd'hui, de nombreux potiers exercent toujours en Brenne, dans la Vallée Noire, ainsi que dans le Cher autour du village de La Borne, de Sancerre ou du Châtelet.

Environnement et énergies

Dans le Berry, comme partout en France, une réflexion est menée autour des énergies renouvelables. Des parcs éoliens ont été implantés dans la région, d'autres sont en passe de l'être. Comme partout, ces projets se retrouvent en butte à l'hostilité d'associations ou de riverains qui ne souhaitent pas voir des éoliennes implantées à proximité de leurs habitations ou de leurs champs. Dans les communes de Civray, Cerbois, Massay, Préveranges, Mouhet, sur les territoires desquelles plusieurs projets sont à l'étude un vent de contestation émanant des riverains s'est ainsi levé. Des projets ont abouti, comme par exemple à Vatan, à Paudy ou Saint-Genou, à côté du village de Liniez, ou dans la vallée de l'Arnon. Au total, près de 60 éoliennes sont en fonctionnement dans l'Indre, en Champagne berrichonne. On en rencontre autant dans le Cher, surtout dans sa partie ouest : Chéry, Massay. Une centrale solaire photovoltaïque est également installée à Chaillac, sur l'ancien site d'exploitation de la barytine. Un champ photovoltaïque existe dans le Cher à Marmagne.

Agriculture

Le Berry a énormément progressé en peu de temps dans le domaine agricole. Cette région, qui, dans les années 1970, était considérée comme l'une des plus pauvres et des plus arriérées de France, s'est développée de façon spectaculaire. Au commencement du XIX^e siècle, ses terres étaient encore en friche. Un siècle d'efforts ont été nécessaires pour permettre de profiter pleinement des ressources naturelles des sols. La seconde partie du XX^e siècle a été particulièrement marquée par les rapides progrès agricoles. Aujourd'hui, certaines régions du Berry comptent parmi les mieux cultivées et les plus fertiles de l'Hexagone. Dans les grandes plaines de la Sologne ou de la Champagne berrichonne, le sol est généralement géré par des grands propriétaires. Dans le Sancerrois,

la Pays Fort, le Boischaut, la Forêt (un territoire qui va de Saint-Martin à Allogny), le Pays de Valençay, le sol morcelé, est plutôt réparti entre plusieurs exploitations. On trouve en Sologne des cultures céréalières et des pommes de terre. Ses marais ont été asséchés pour permettre l'installation des cultures. Des pins ont également été plantés sur ce territoire. Vaches normandes, moutons réputés, volailles (notamment les dindons) y sont patiemment élevés. La Sologne est également une terre réputée pour les chasseurs. Faisans, lièvres, perdreaux, lapins y sont nombreux et les chasser fait le bonheur des amateurs. Du côté de la Brenne, on trouve des poissons en quantité. Il est loin désormais le temps où, en 1804, un préfet de l'Indre signalait l'extrême insalubrité de ce territoire. On voit paître dans ses prairies des moutons et des vaches. On y trouve également de nombreux chevaux. Le fromage de chèvre (Pouligny-Saint-Pierre ou Valençay) y est réputé. Le temps où est appelé « Brennou », comme un habitant de la Brenne, était une marque de mépris est aujourd'hui bel et bien révolu !

Le Sancerrois, quant à lui, est une terre de vignobles. On y trouve également des noyers, des pâturages et des cultures. Et des chèvres ! Ces caprins donnent le lait qui servira à la confection de l'un des fromages de chèvre les plus connus : le crottin de Chavignol. Le pays Fort, très fertile, présente des terres de moissons, de prairies artificielles, de futaines de hêtre, de noyer et de charme. On y trouve des noyers et des arbres fruitiers, des bœufs charolais, et des chevaux réputés. Avant tout une terre d'élevage, le pays Fort est un territoire volailler, avec plusieurs élevages d'oies et de poulets. La Forêt a un peu les mêmes cultures que le pays Fort, mais l'exploitation d'arbres fruitiers y est beaucoup plus développée. On y trouve également les exploitations viticoles de Menetou-Salon et de Saint-Georges-sur-Moulon. Les vastes forêts du pays de Valençay, ses prairies, ses vergers et ses vignes, qui donnent des vins clairets, ont fait la réputation de ce territoire. On y trouve également des veaux, des vaches, des porcs, des canards, des oies et des chevaux. Les chèvres y sont également présentes ; leur lait servant à fabriquer le réputé fromage éponyme, en forme de pyramide. Le Néronnais et la Vallée de Germigny comptent parmi les plus fertiles et les plus riches de France. La race bovine y est particulièrement perfectionnée et des prix dans des concours nationaux et internationaux saluent chaque année le travail de grands agriculteurs qui possèdent une exploitation.

Côté Boischaut, les vallons fertiles, les grasses prairies et les forêts de chêne, hêtre, charme cotoient les moissons et les pâturages. La culture des céréales y est développée et n'a rien à envier à celle pratiquée dans le Nord de la France. Blé, avoine, betterave, porcs, moutons, chevaux, bœufs, bois, vins, fruits... autant de richesses cultivées dans le Boischaut.

La Champagne berrichonne est une terre de prédilection pour l'élevage des moutons. Elle produit également de belles moissons et de bons vins (Quincy, Reuilly...). Quant aux marais de Bourges, Vierzon, Dun, Saint-Amand, Issoudun et Châteaurox, ils produisent les légumes que l'on retrouve sur nombre d'étais dans les marchés de la région.

La centrale nucléaire de Belleville-sur-Loire

Le Haut-Berry est surplombé depuis les années 1980 par les deux énormes aéroréfrigérants de la centrale nucléaire de Belleville-sur-Loire. La production de la structure correspond à 100 % des besoins de consommation de la région Centre-Val de Loire et à 4 % de la production nationale française. Ultra sécurisé, le site est fréquenté par 750 salariés. Il existe dix-huit autres centrales nucléaires en France.

La laine : l'or du Berry

Un commerce dépasse tous les autres et fait la principale richesse du Berry au Moyen Âge : la laine. Il existe déjà au XII^e siècle, où existent les dîmes de lainage et de charnage. Ce côté très organisé et très institutionnalisé laisse à penser qu'il existait déjà bien avant. La fin de la guerre de Cent Ans voit le développement d'une agriculture extensive, sans doute à cause du manque d'hommes qui excluait alors la mise en place d'une agriculture plus traditionnelle. Le commerce reprend, en particulier le commerce de la laine, vendue à l'industrie flamande réputée pour ses textiles. L'élevage du mouton se développe. Cette organisation économique très stable a traversé la Révolution française et perduré jusqu'au début du XX^e siècle. Le modèle est le suivant : de vastes espaces sur lesquels prospèrent un troupeau de bêtes à laine et des cultures céréalières. Le bétail de trait trouve sa place dans les prairies.

► Sully, Colbert et Béthune Charost

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, Sully et Colbert ont beaucoup œuvré pour le Berry. Sully était propriétaire de vastes terres à Etrechy, Baugy, Henrichemont, La Chapelle d'Angillon, Saint-Amand, Le Châtelec et Culan. Colbert, quant à lui, devint propriétaire des terres de Châteauneuf-sur-Cher en 1679. Il participa à conforter l'industrie de la laine et souhaita développer la culture du chanvre, afin de lancer une industrie de cordages de chanvre. Il n'y réussit pas vraiment, à cause du peu d'intérêt manifesté pour cette idée par les bourgeois et les marchands locaux.

Colbert décède en 1683 et la fin du règne de Louis XIV est marquée par une misère qui s'étend dans les campagnes. L'économie agricole, en effet, fait l'objet d'une fiscalité extrêmement lourde. L'Etat fait alors quelques concessions pour faciliter l'activité agricole.

Au XVIII^e siècle le duc de Béthune Charost eut un impact important sur l'économie agricole berrichonne. Fervent défenseur des idées nouvelles, il améliora la qualité des laines produites en Berry en y implantant la race mérinos. Il apporta également la culture de tabac, de garance et de

colza. Il a aussi œuvré pour l'amélioration des routes et des canaux. Son influence auprès de Louis XV lui permit de faire prendre au roi des mesures favorables à la libre circulation des grains et du vin.

► Le Berry, « pilote » de Louis XVI

En 1774, Louis XVI monte sur le trône de France. La situation n'est déjà pas très bonne. Le peuple grogne contre la mauvaise répartition de l'impôt. Necker souhaite alors porter une réforme fiscale mais, pour qu'elle réussisse, il pense qu'il faut faire la part belle au dialogue et à la décentralisation. Le Berry est choisi par le roi comme « pilote » pour un premier essai de mise en place d'une Assemblée provinciale en 1778. Changements dans la fiscalité, rénovation du réseau routier, puis enquête sur les entraves au développement de l'agriculture sont alors mis en place dans la région berrichonne. Les résultats de l'enquête sur les entraves au développement de l'agriculture aboutirent à toute une série de recommandations. Mais l'action de l'Assemblée provinciale fut en réalité très mince, la faute sans doute au contexte économique particulièrement défavorable mais également au fait que les Berrichons, ne saisissant pas leur intérêt dans les changements préconisés, firent preuve de beaucoup plus d'incrédulité que d'enthousiasme.

► Une Révolution pas si révolutionnaire pour l'agriculture

L'abolition des droits féodaux dans la nuit du 4 août 1789 a été bien accueillie dans le Berry. Pour autant, les habitants des campagnes, par manque d'instruction et de maturité politique, ne s'emparèrent pas des ouvertures que leur offrait la Révolution. Dans la région, le Tiers Etat fut ainsi représenté par des juristes et des médecins et les élus de la Convention ne furent pas des paysans mais des notables, des juristes et même des nobles. Une certaine évolution commence toutefois à se dessiner, des ouvriers se portant acquéreurs de terres. Certains d'entre eux devinrent fermiers. L'agriculture en Berry reste ce qu'elle était avant la Révolution. Il faut attendre le XIX^e siècle pour que des transformations s'effectuent.

Un as du ciel formé dans le Berry

Le capitaine Georges Félix Madon a donné son nom à la base aérienne d'Avord, la deuxième de France en termes d'importance. Ce pilote de chasse émérite s'est illustré pendant la Première Guerre mondiale. Son palmarès s'orne de 41 victoires homologuées, auxquelles s'ajoutent 64 autres probables. Fait extrêmement rare, il n'a jamais reçu une seule balle dans son appareil. Né en 1892 et mort en 1924, ce pilote a été formé à l'école militaire d'Avord.

Secret Défense

Au cœur de la Brenne, le centre des transmissions de la marine nationale de Rosnay est un lieu hautement sécurisé dans lequel personne ne pénètre, hormis les 200 personnes qui y travaillent (des militaires en grande majorité). Et pour cause ! C'est de là, en effet, que part l'ordre du président de la République d'activer les sous-marins nucléaires français. Rosnay est le plus important centre de ce type dans tout l'Hexagone. Cette véritable ville a la capacité de fonctionner en autonomie et s'étend sur 550 hectares. Des pylônes hauts de 240 mètres ponctuent l'ensemble. Le plus haut monte jusqu'à 357 mètres ; il s'agit du plus haut d'Europe. La construction du site a démarré en 1967. Rosnay, situé au centre de la France, loin des frontières, était la zone stratégique idéale pour ce type de structure.

► Un siècle de changements

Après des années de stagnations le XIX^e siècle a été celui de grands changements pour l'agriculture berrichonne. Les marais sont asséchés, les machines à faucher et à moissonner font leur apparition, l'engrais contribue à améliorer les rendements, les concours agricoles se développent, les routes sont plus modernes, le canal latéral de Loire ouvre en 1838... Les cultures se diversifient : pommes de terre, betteraves... L'agriculture berrichonne va se développer jusqu'au XX^e siècle. On assiste alors après la Seconde Guerre mondiale à la concentration des exploitations, à une prédominance de l'agriculture végétale (oléagineux et vins notamment, puis pommiers). Les vaches laitières de la Champagne berrichonne ont cédé la place aux cultures céréalières, beaucoup moins contraignantes pour les exploitants. Les terres situées à la périphérie de la Champagne ont elles aussi accueilli une culture céréalière si leur sol s'y prêtait. Les autres ont privilégié l'élevage mixte bovins et ovins ou bovins et caprins. Aujourd'hui, la filière caprine est très active. Les quatre AOC dont bénéficie la région en matière de fromage de chèvre (crottin-de-Chavignol, Valençay, Selles-sur-Cher et Pouligny-Saint-Pierre) sont des atouts que la région entend bien cultiver. La sylviculture s'est également développée. Le Cher fait ainsi partie des premiers départements producteurs de chênes de tranchage. La quasi-totalité de la production est exportée faute de pouvoir être transformée sur place, à l'instar de la production de nombreux autres départements producteurs. Le manteau forestier est étendu dans le département du Cher, dont il couvre environ 20 % de la surface. Le bois produit sert en majeure partie à l'industrie.

Industries

► **Le Berry n'est pas qu'une terre agricole, il est également un pôle important de l'industrie aéronavale de France.** La seconde base aérienne de l'Hexagone est ainsi implantée dans le Cher, sur les communes d'Avord et de Farge-en-Septaine, à quelques kilomètres de Bourges. La base aérienne 702 « Georges Madon » Avord est une base stratégique de premier plan, comprenant notamment une école militaire, un escadron de défense sol-air, un groupement d'entretien et de réparation des matériels spécialisés, et depuis 1990 une unité de détection aéroportée équipée d'avions-radar AWACS devant assurer la surveillance de tout le territoire.

Elle est aussi l'une des plus importantes bases militaires en matière de stratégies de défense nucléaire. Elle trouve son origine en 1912, avec la création d'une école d'aviation particulièrement active au sein de laquelle des as de l'aviation ont été formés. En 1915 le capitaine Georges Madon y décroche son brevet de pilote militaire.

L'aéroport de Châteauroux-Centre est un aéroport situé sur le territoire de deux communes de l'Indre : Déols et. Il se trouve à proximité de Châteauroux. Il a porté le nom d'aéroport Châteauroux-Déols Marcel Dassault mais aujourd'hui on le connaît sous l'appellation d'aéroport Châteauroux-Centre.

Le gros de son activité se partage entre le fret aérien, la maintenance aéronautique et l'entraînement des pilotes. Il est également utilisé pour la formation des pompiers d'aéroports.

L'aéroport de Châteauroux-Centre s'est établi dans les installations de la base aérienne de Châteauroux-Déols (Châteauroux-Déols Air Base), une ancienne base aérienne de l'US Air Force. Le site était déjà réputé dans le monde de l'aéronautique : il avait en effet eu son heure de gloire dans les années 1914 en accueillant l'une des plus importantes écoles d'aviation militaire, avec des bases situées près des villes de Chartres, d'Istres et d'Avord, notamment.

L'emplacement stratégique de la base de Châteauroux la fait choisir en 1951 par l'US Air Force, après négociation avec le gouvernement français, pour l'installation de sa plus importante base aérienne. En plus de bénéficier d'une situation centrale, Châteauroux jouit d'une climatologie favorable. L'endroit est donc véritablement idéal. L'aéroport devient alors le Châteauroux Air Depot et le Châteauroux Air Station. Jusqu'à 8 000 Américains travailleront ou se rendront sur le site chaque jour à cette époque. Cette exploitation par l'US Air Force dure jusqu'en 1967, date à laquelle la plate-forme aéropotuaire retourne dans le giron français. Les infrastructures sont remises en état une activité commerciale est lancée en 1974. Vingt ans plus tard, le 25 janvier 1994, l'aéroport de Châteauroux-Déols devient l'aéroport Marcel Dassault. En 1995, le site est pris en gestion par le conseil général de l'Indre, qui crée un syndicat mixte à cet effet. En mars 2007, l'Etat transfère la propriété et la gestion de l'aéroport au Conseil régional du Centre. L'institution souhaite y développer des activités industrielles dans le domaine du fret aérien et dans celui de la maintenance aéronautique. A l'époque Michel Sapin est élu président de l'aéroport.

Le site devient le premier site européen d'entraînement des pilotes aux décollages et aux atterrissages. Cela est dû à la longueur particulière de sa piste qui fait 3 500 mètres. Cette distance permet aux pilotes d'avoir des temps de positionnement très courts. L'aéroport situé dans l'Indre devient un lieu de passage obligé pour les pilotes de nombreuses compagnies aériennes, et d'armées de l'air françaises mais aussi européennes. Les pilotes militaires français et étrangers mais également ceux de la compagnie Airbus se rendent très régulièrement à l'aéroport Châteauroux sur le site duquel huit à dix « touch-and-go » (décollage-atterrissement) sont réalisés chaque heure. Par ailleurs, du 15 au 20 septembre 2011 le Concorde a effectué à partir de la base de Châteauroux des vols d'entraînement pour ses équipages.

Une partie de l'activité du site est également consacrée au fret aérien. L'aéroport s'est positionné sur le secteur du transit à vocation essentiellement industrielle, permettant le traitement de tout type d'avion et de marchandise 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

Agree Agent habilité depuis le 1^{er} janvier 2000, l'aéroport de Châteauroux-Déols peut désormais proposer aux chargeurs, transporteurs et transitaires un service

Sûreté du fret qui est contrôlé par le superviseur-sûreté de l'aéroport.

Le site dispose également d'une importante zone de maintenance aéronautique sur laquelle sont installées de nombreuses entreprises ayant chacune son domaine de spécificité, comme la peinture. La zone de l'aéroport comprend également un pôle d'excellence régional Aérocentre. Cette association instaurée en 2009 se donne pour mission de structurer et développer la filière aéronautique régionale. Le pôle regroupait en 2012 près de 50 entreprises de la région Centre qui travaillent pour l'aéronautique et le spatial. Aérocentre s'est positionné comme le pôle français de l'intérieur des cabines (avions, hélicoptères,...)

► **Le Berry est également une région qui compte pour la fabrication de l'acier.** Ainsi, une entreprise basée à Issoudun, la Sotep, fabrique depuis près de cinquante ans des tubes en acier, en inox et en alliage nickel, principalement pour l'industrie aéronautique (surtout civile) qui représente environ 40 % de ses commandes, mais également pour le nucléaire, le gaz et le pétrole.

La région s'est également fait connaître grâce à la porcelaine, même si cette activité est aujourd'hui tombée en

Porcelaine : trois « must » venus du Berry

Tout le monde connaît ces objets en porcelaine. On les voit tellement partout, en France mais également à l'étranger, qu'on n'y prête plus forcément attention. Et surtout, on ne sait pas qu'elles sont nées dans le Berry !

► **La tasse bar à pans.** On a tous un jour ou l'autre bu un café, un thé ou un chocolat chaud dans cette tasse de bistrot qui équipe les bars et les brasseries. Du café de village à la brasserie chic, la quasi-totalité des établissements possède ces tasses dont le corps est rythmé de pans. Elles sont considérées comme l'un des symboles de l'industrie porcelaine berrichonne. Le plus souvent blanches elles peuvent également être colorées. Les établissements y font peindre leur nom, un décor, ou la laissent blanche, tout simplement. Cette tasse emblématique a été créée par un membre de la famille Lamarre, qui dirigeait l'atelier de prestige la Spéciale de la manufacture Pillivuyt. Sa création remonte à 1904 mais elle a dû attendre les années 1930 pour devenir véritablement populaire, avec le développement des bistrots parisiens. Son grand avantage est d'être empilable, un côté pratique qui a sans doute contribué à séduire les professionnels.

► **La soupière à têtes de lions.** Tout le monde la connaît, tout le monde en a sans doute un lot dans ses placards. La soupière à têtes de lions est également sortie de la manufacture Pillivuyt. Les têtes de lions, situées de part et d'autre du bol, permettent de le saisir facilement. A l'origine, elle était principalement destinée aux restaurateurs, pour leur permettre de servir de la soupe gratinée. Simple, le plus souvent blanche, elle passe au four. Elle a contribué à déclencher la créativité de certains grands chefs : ainsi, Paul Bocuse l'a surmontée d'un couvercle de pâte, ce qui permet de l'apporter coiffée de ce dôme sur la table, un dôme que l'on rompt du bout de sa cuillère à soupe pour découvrir le fumet qui se dissimule en dessous.

► **Le mazagran.** Qui n'a jamais bu une tisane ou un thé dans un mazagran ? Il fait tellement partie de la vie courante qu'on jurerait qu'il a toujours existé. Il s'agit pourtant d'une création du Berry, sortie de manufacture pendant la seconde partie du XIX^e siècle. Il fait partie des pièces qui ont fait connaître le Berry dans le monde de la porcelaine. Le nom de ce grand gobelet de forme conique, monté sur pied, viendrait de la bataille de Mazagran. En 1841 le duc d'Aumale remporte cette bataille en Algérie. Trente personnes se retrouvent sur une tente pour signer la reddition de Mazagran. Parmi eux se trouvaient des soldats berrichons. Certains ont rapporté en souvenir la tasse de forme conique dans laquelle ils avaient bu du thé ou du café. Dès leur retour, les manufactures de porcelaine ont transposé la forme. Il s'agit là d'une légende, qui a peut-être un fond de vérité. La légende du mazagran le place décidément dans la liste des produits iconiques de la vie de tous les jours.

désuétude. Mais cette industrie porcelainière a marqué l'histoire économique et sociale de la région berrichonne. Il est donc important de remonter un peu le temps pour se plonger dans cette activité.

La porcelaine : l'or blanc du Berry

Si l'industrie du drap a fait au Moyen Âge la réputation de Bourges celle de la porcelaine s'est implantée dans le Berry au XVIII^e siècle. Cette implantation industrielle était en quelque sorte une délocalisation avant l'heure. Pourquoi de la porcelaine dans le Berry ? Tout simplement parce que ce territoire se trouve entre Paris et Limoges. A l'époque Limoges est un lieu de fabrication de porcelaine en raison de la présence dans le Limousin de l'argile, précieuse matière première entrant dans la fabrication de la porcelaine. On fabrique également de la porcelaine à Paris : dans cette ville la demande est forte, les Parisiens sont friands des objets ainsi confectionnés et se pressent dans les magasins à l'affût de nouveautés. C'est aussi à Paris que la demande pour de la porcelaine de luxe est la plus forte. Mais à l'époque déjà la vie à Paris était onéreuse : les coûts supportés par les fabricants de porcelaine ne leur permettaient souvent pas d'étendre leurs ateliers autant qu'ils l'auraient voulu. Une solution se fait jour : celle d'une délocalisation dans une région moins chère. Mais outre des coûts moins élevés qu'à Paris cette région doit également être pratique d'accès et les coûts de transport rester intéressants. Le Berry, à mi-chemin entre Limoges et Paris, est tout indiqué.

Les porcelainiers s'établissent donc en région berrichonne. Trois grands bassins de production voient le jour : celui de Vierzon-Mehun, le sud du Cher de Bruères-Allichamps à l'Allier, et l'Indre avec Villedieu et Saint-Genou. L'ouverture du premier tronçon du canal du Berry en 1831 contribuera à dynamiser la production de Vierzon et de Mehun-sur-Yèvre. Celle de Dun-sur-Auron et de Saint-Amand-Montrond suivront.

Deux formes de production se partagent le marché : d'un côté les ouvriers porcelainiers, qui ambitionnent de devenir manufacturier. Beaucoup se casseront les dents sur cette aventure et seuls quelques-uns se retrouveront à la tête de leur propre manufacture. De l'autre des grands patrons, au profil plus financier qu'artiste, dont le principal souci sera d'agrandir leur exploitation.

► **Une véritable tradition d'excellence.** Les produits porcelainiers fabriqués en Berry (vaisselle, plats, objets divers...) sont loin d'être du bas de gamme ou du second rang. La qualité et l'excellence de la porcelaine berrichonne est en effet reconnue à Paris, mais aussi dans la France entière. Mais la concurrence est rude. Et même si l'ouverture du canal du Berry permet à la production de gagner la capitale le gabarit de cette route est trop faible. Les péniches du canal du Berry, qui ne peuvent dépasser une charge de 60 tonnes, peinent à fluidifier les exportations. Les difficultés et les crises qui ont marqué l'industrie porcelainière berrichonne ont poussé ses professionnels à s'allier en une union, créant ainsi dans les années 1990 la Route de la porcelaine. Cette dernière, façon originale de parcourir la région, est tombée en désuétude. Peu

à peu, l'industrie porcelainière berrichonne a restreint son activité. L'entreprise Desoulhieries, qui tenait bon à Foëcy, a déposé le bilan en 2006. Aujourd'hui, après injection de capitaux par le Russe Nikolai Tsvekhov, elle appartient au groupe russe Imperial Porcelain. On peut visiter à Foëcy le Musée vivant de la porcelaine, le Pôle de la porcelaine à Mehun-sur-Yèvre et le musée de la porcelaine à Saint-Genou.

► **La grande manufacture Pillivuyt.** La famille Pillivuyt fait partie de ces grands patrons soucieux d'étendre leur activité. La maison de porcelaine éponyme est le fruit d'une querelle familiale dans le monde des porcelainiers. En 1818, Jean-Louis Pillivuyt décide de soutenir financièrement Benjamin Klein, un porcelainier installé à Foëcy. Sa fabrique se trouvait au tout début dans les dépendances du château de Foëcy. La qualité et la beauté des pièces qui sortent de l'usine assoient rapidement la réputation de Foëcy. La maison obtient de nombreuses récompenses et décroche de nombreux prix. La manufacture fait également la part belle à la recherche de nouvelles formes et de nouvelles pâtes pour confectionner des produits inédits. Charles Pillivuyt, le fils de Jean-Louis, est né en 1810. Furieux de n'être qu'actionnaire minoritaire de la fabrique de Foëcy il crée sa propre fabrique à Mehun-sur-Yèvre. Ses premières productions se font au moulin de Crécy et à l'ancienne ferme de Souchy. Il se développe, achète un magasin à Paris, se fait construire une péniche pour sillonnier le canal du Berry. A la fin du XIX^e siècle la fabrique de Charles Pillivuyt, qui s'est encore agrandie, emploie pas moins de 1000 personnes, ouvriers, manœuvres et journaliers. Le progrès fait son entrée dans la maison, surnommé La Grande Boîte, sous la forme de machines à vapeur, de moteurs électriques et de wagonnets. L'activité porcelainière de Charles Pillivuyt contribue à faire vivre Mehun-sur-Yèvre et à dynamiser ses alentours. Le rôle des Pillivuyt dans la cité est considérable : ils financent des écoles, accordent des bourses, mettent en place une mutuelle... Protestants, ils font également construire un temple.

► **Des pièces fabuleuses.** A l'instar de la porcelainerie Klein de Foëcy la maison Pillivuyt investit énormément dans la recherche. A l'époque, les expositions universelles sont des moments importants au cours desquels il est essentiel de montrer toute l'étendue de ses capacités et de sa créativité. Mais, pour sortir les chefs-d'œuvre qui retiendront l'attention sur les stands il faut tester, créer, retester, recréer, se tromper mille fois pour ensuite réussir. La recherche coûte très cher. Mais ses résultats servent de vitrine à Charles Pillivuyt. Et son coût est supporté par la vente de pièces à destination des professionnels (limonadiers, brasseries, restaurants....). Un atelier est spécialement dévolu à la création des plus belles pièces : la Spéciale. Crée vers 1855 la Spéciale fermera ses portes pendant la seconde guerre mondiale. Des pièces fabuleuses en sortes, réalisées par les meilleurs ouvriers de la fabrique. Fontaines, vases ornés de bronze, lampes avec un décor en relief : nombre de ces objets d'art se verront décerner des prix et fascineront les collectionneurs pendant les expositions universelles.

► **Vierzon : la ville de porcelaine.** Au début du XX^e siècle Vierzon était un haut lieu de la manufacture de porcelaine. Carreaux, tuyaux, plaques, faïence, services de table : tout ce qui peut être réalisé en porcelaine sort des usines vierzonnaises.

Un artisan se distingue par la qualité de son travail et le sens artistique dont il fait preuve : Armand Bazille. Les couleurs des chefs-d'œuvre qu'il réalise sont remarquables. Pour cause : il les cuît très basse température. En effet, ces pièces exceptionnelles ne sont pas destinées à la consommation courante. Elles sont uniquement réalisées pour être exposées pendant un bref délai. Alors, même si la cuisson à basse température et les retouches parfois faites à froid ne sont pas synonyme d'une tenue dans le temps Armand Bazille les pratique tout de même. Le monde s'extasie devant les couleurs mates ou satinées de ses pièces, devant l'or qui ponctue un contour ou souligne une anse.

Bazilles connaîtra son heure de gloire avant de se voir obligé de fermer sa manufacture en 1870, sans doute après l'exposition universelle pour laquelle il avait investi démesurément. Des conflits ouvriers ont également affaibli sa maison.

Deux porcelainiers sont considérés comme les fleurons de l'industrie vierzonnaise : Marc Larchevêque et Adolphe Hache. Marc Larchevêque, issu d'une grande famille de porcelainiers, a contribué à la création de l'Ecole nationale de céramique de Vierzon. Chimiste de formation il publie de nombreux articles expliquant comment améliorer la production et la fabrication de la porcelaine. Il sera également à l'origine d'une coopération de production dans le Berry, vers les années 1950, pour tenter de faire front avec d'autres porcelainiers aux nombreuses difficultés que rencontre le secteur.

La manufacture Hache, fondée en 1815 dans un ancien domaine agricole, a eu des débuts assez compliqués. Adolphe Hache, qui en prend les rênes vers les années 1845, contribuera à la dynamiser. Les meilleures tables parisiennes s'ornent des pièces de grande qualité qui sortent de l'usine. Près de 1200 ouvriers s'activent

pour produire des pièces en quantité considérable. En 1875 Lucien Tallemite, un ouvrier de chez Hache, crée une société de production de moyenne gamme, à destination principalement des hôteliers. L'idée est bonne, l'affaire fonctionne. Un des premiers fours tunnels à chauffe en continu sera installé dans son atelier. C'est la création de la Compagnie nationale de porcelaine, une alliance entre Tallemite et deux autres établissements, l'un de Saint-Genou, l'autre de Vierzon. Lucien Tallemite avait proposé cette alliance à beaucoup d'autres porcelainiers mais tous ont refusé.

► **De durs conflits ouvriers.** L'industrie de la porcelaine berrichonne est marquée pendant la seconde moitié du XIX^e siècle par des conflits ouvriers. La volonté des patrons de contrôler l'activité et le rendement passe mal auprès des ouvriers. Quand, en 1863, Charles Pillivuyt fait installer dans son usine de Mehun-sur-Yèvre une cloche pour régler les heures de travail ce dispositif n'est pas accueilli d'un très bon œil. Une fois que la cloche a sonné les ouvriers ont dix minutes pour rejoindre leur poste de travail. Au bout de dix minutes les portails de l'usine sont fermés. Les retardataires en sont quittes pour perdre une demi heure sur leurs gains de la journée. A Mehun-sur-Yèvre la cloche fait un peu grincer certaines dents mais finit, dans l'ensemble, par être acceptée. En revanche, quand Monnier veut reprendre ce système pour l'appliquer dans sa fabrique à Foëcy, il se heurte à de vives protestations, émanant notamment des tourneurs et des modeleurs. Ceux-ci sont payés à la tâche et ils entendent bien garder une certaine liberté sur leurs horaires de travail. Ils ont l'habitude de ponctuer leurs journées par des pauses au café du coin et veulent continuer à faire comme cela. Monnier cède devant leur refus catégorique et n'applique le dispositif de la cloche qu'aux manœuvres et aux journaliers.

Quand les tourneurs et les modeleurs de Mehun-sur-Yèvre apprennent que leurs collègues de Foëcy ne sont pas astreints à la cloche ils rédigent et signent une pétition pour demander à Charles Pillivuyt, que le même régime

© Lehtikuva/STENETZ



Hôtel de ville de Saint-Florent-sur-Cher.

leur soit appliquée. Pillivuyt n'a pas l'habitude de voir son autorité ainsi contredite. Il déchire la pétition devant les employés désignés pour la lui apporter. Ces derniers protestent. Pillivuyt décide alors de retirer les dix minutes de battement après la sonnerie. Le coup de cloche signera désormais la prise de poste immédiate des ouvriers. Cet épisode lancera la première grève de la maison Pillivuyt : les tourneurs et les modeleurs arrêtent le travail. Cela crée des frictions entre les corps de métiers : les manœuvres et les journaliers, qui se retrouvent du coup au chômage technique, demandent à leurs collègues de reprendre le travail. Ils sont déjà sous payés, alors s'ils doivent chômer... Après cinq jours de grève les modeleurs et les tourneurs se soumettront à la discipline Pillivuyt.

► **Affrontements avec la police.** Tous les mouvements n'ont pas eu une fin aussi apaisée. Les mouvements de contestation ouvriers survenus ici et là dans le Berry ont mis les forces de police sur les dents. Aussi, quand, le 29 mai 1869, à Vierzon, une affiche séditieuse contre le candidat de Napoléon III aux élections législatives est placardée sur les murs de la ville, le commissaire de police, qui y voit l'œuvre de porcelainiers et redoute des manifestations à la sortie des fabriques (d'autant qu'une inquiétante lettre anonyme lui annonçant des troubles à venir lui fait craindre le pire) demande des renforts pour endiguer un éventuel soulèvement. Le 31 mai les policiers et des soldats sont postés à la sortie des usines, prêts à casser tout début de manifestation. Le commissaire de police était sans doute mal informé : en effet, il ne se passe absolument rien, et les ouvriers rentrent chez eux comme d'habitude. La police arrête alors deux porcelainiers, soupçonnés d'être à l'origine de l'affiche séditieuse. L'un d'eux, Eugène Baudin, ouvrier chez Bazille, a tout juste 16 ans. C'est presque encore un enfant. Quand il est condamné à 2 mois de prison pour « outrage à l'Empereur » ses collègues laissent éclater leur colère. Des désordres éclatent dans la ville. Ils sont vite réprimés mais ne sont en fait qu'un feu couvant. Le soir de la Saint-Jean, les policiers, rendus nerveux par les récents événements, s'inquiètent du bruit des pétards lancés dans les rues par des jeunes gens. Le commissaire leur donne l'ordre d'intervenir dans la rue Neuve (aujourd'hui la rue de la République), pour les disperser. Un jeune refuse de bouger. Il est aussitôt arrêté. Il n'en fallait pas plus pour déclencher la colère des quelques 700 Vierzonnais qui se trouvent dehors à fêter la Saint-Jean. La police ne peut résister et contenir les échauffourées qui éclatent et se voit contrainte de quitter les lieux. La foule entonne alors La Marseillaise, ce qui, en ces temps d'Empire, est perçu par le commissaire comme une insulte à Napoléon III. Il ordonne à ses hommes de retourner sur place. Là, les policiers sont accueillis par des jets de légumes, de fruits pourris et de cailloux accompagnés de bordées d'injures.

► **Emergence des syndicats.** Les échauffourées continuent le lendemain, où près de 300 personnes se rendent dans la rue Neuve, décidées à en découdre avec les représentants de l'ordre public. A cette époque, Vierzon, déjà cataloguée comme une ville ayant « mauvais esprit » entre dans la catégorie des « villes agitées ». De plus, cette année-là voit la création du premier syndicat porcelainier : la Société civile de crédit mutuel, de la

solidarité et de syndicat de la céramique de la ville de Vierzon, qui fera ensuite des émules dans les autres cités porcelainières du Berry.

Tertiaire

Le secteur tertiaire est assez développé dans le Berry. D'après des sources de l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques) plus de 6 emplois sur 10 en région Centre sont des emplois du secteur tertiaire. Une donnée à tempérer toutefois car elle prend en compte aussi bien les emplois à temps plein que ceux à temps partiel mais également les emplois intérimaires ; or le tertiaire est un secteur où nombre d'emplois sont à temps partiels ou intérimaires (comme par exemple dans le domaine de l'hôtellerie-restauration). Les secteurs des activités de conseil et d'assistance, des activités financières, du commerce de détail et de réparation, du commerce et de réparation automobile, de la Poste et des télécommunications, de la recherche et développement, de la santé et des activités sociales et des transports sont parmi les plus dynamiques. Les activités immobilières, le commerce de gros, l'hôtellerie-restauration, les services opérationnels et domestiques et les services à la personne le sont également, dans les deux départements qui forment le Berry : le Cher et l'Indre. A l'instar de la France le secteur tertiaire est très féminisé dans le Berry. Dans la région berrichonne le secteur tertiaire est surtout composé d'entreprises de petite taille.

Tourisme

Le Berry est une région particulièrement riche d'attrait touristiques divers. Un passé historique conséquent, un territoire vert préservé, de nombreuses réserves naturelles offrent aux visiteurs toute l'étendue de leurs attractions. La région est maillée d'offices de tourisme qui proposent de nombreux circuits de découverte, des plus classiques aux plus originaux. Un vrai effort est porté à la mise en valeur et à la préservation du patrimoine. De grandes figures de la région contribuent à en asseoir et à en accroître la popularité, comme Jacques Cœur ou George Sand. Parfois délaissé au profit de la Loire et de ses châteaux, le Berry a pourtant de très nombreux atouts qui lui permettent d'attirer de nombreux visiteurs. Un bon réseau d'hôtels, de gîtes et de chambres d'hôtes permet de se loger en fonction de ses besoins et de son budget. De nombreux restaurants, dont quelques très bonnes tables, parfois installés sur des sites sublimes, permettent de se restaurer et de goûter au patrimoine culinaire remarquable de la région. Le réseau routier et le réseau ferré permettent de rejoindre facilement la région berrichonne mais également d'y rayonner à partir de ses différentes villes. Vins, châteaux, espaces verts, jardins ou même sculptures permettent d'établir des circuits thématiques intéressants. Le Berry offre une multitude d'activités possibles, par sa richesse et sa diversité. En réalité il y en a vraiment pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Il serait dommage de ne pas profiter de cette région pour se mettre un peu au vert, se concocter une route des vins ou de la gastronomie ou un circuit historique.

HISTOIRE

Préhistoire

Il n'est pas évident de dresser un état des lieux de la région berrichonne au temps de la Préhistoire. En effet, les documents relatifs au Berry ne remontent pas au-delà du V^e siècle avant Jésus-Christ, c'est-à-dire il y 2 500 ans environ. Le Berry préhistorique reste donc empreint de mystères, même si de grandes lignes peuvent en être tracées. La Préhistoire se divise en quatre grandes périodes : l'âge de la pierre taillée, l'âge de la pierre polie, l'âge du bronze et l'âge du fer.

L'âge de la pierre taillée en Berry

Le Paléolithique (âge de la pierre taillée) a connu deux époques distinctes, chacune marquée par ses spécificités. La période diluvienne, comme son nom l'indique, a connu de très fortes pluies. Les cours d'eau étaient abondants, les sommets des montagnes étaient couverts de glaciers résistants. Les immenses prairies et les vastes forêts étaient peuplées de nombreux animaux : lions, panthères, mammouths, aurochs, rennes... Aujourd'hui, bien sûr, ils ne sont plus établis dans le Berry (le mammouth a d'ailleurs totalement disparu de la surface de la terre). De cette époque lointaine subsistent dans les plaines et les forêts berrichonnes les cervidés, les équidés et les caprins. Les habitants de la région les chassaient à l'aide d'armes constituées d'un morceau de bois au bout duquel étaient fixés des silex taillés. Les températures étaient relativement douces. Elles ont fortement baissé à la période glaciaire. Cette ère très froide a vu disparaître de nombreux animaux. Le renne, en revanche, bien adapté à ce climat rigoureux, prospéra. Les hommes se perfectionnèrent dans la taille des silex mais utilisèrent également d'autres matériaux (os, corne...). Ils se nourrissaient de fruits, de racines, de feuilles, du produit de l'élevage et de la chasse. Les « Berrichons » de l'époque vivaient dans des grottes. Des restes de l'âge paléolithique ont ainsi été retrouvés dans le Cher et dans l'Indre, à Farges-Allichamps, Crosses, La Celette, Saint-Marcel, Saint-Benoit-du-Sault et Levroux notamment. On trouve dans le nord-est du département de l'Indre des excavations qui peuvent faire penser à l'habitat de cette période. Il ne s'agit toutefois à priori que d'excavations causées par l'érosion du calcaire.

L'âge de la pierre polie

L'outillage des hommes se perfectionne encore. La poterie d'argile fait son apparition, de même que des outils et des armes de plus en plus aboutis. Les grottes sont quittées pour des habitats construits. Les cromlechs (menhirs disposés en cercle) de Moulins, Ciron et Lourdoueix-Saint-Michel datent de cette époque. Les menhirs isolés d'Allouis, de Menetou-Salon, de Plou, de Saint-Georges-sur-Moulou, de Giroux, de Mauvières, de La Châtre-Langlin, de Vouillon, de Bagnoux, de Bommiers, de Chaillac... sont des vestiges

de cette époque. On trouve ainsi dans le département de l'Indre aujourd'hui une quarantaine de menhirs. Les dolmens sont assez nombreux dans l'Indre, à Arthon, Lucy-le-Libre, Mauvières, Montchevrier, Saint-Plantaire, Nuret-le-Ferron, Douadic, Ceulmont, Châtillon-sur-Indre, La Châtre-Langlin, Oresennes, Parnac, Bagnoux... On en trouve beaucoup moins dans le Cher, à Graçay, Saint-Maur, Quincy. Si ces pierres pouvaient parler elles nous raconteraient la culture du blé, de l'orge, du lin... et l'apparition du pain.

L'âge du bronze et du fer

La période du V^e au II^e siècle avant J.-C. fut marquée par l'arrivée de peuplades venues de l'Est (d'Europe centrale et d'Asie). Les Celtes, l'une de ces tribus, auraient introduit les techniques de travail du bronze. Il détrôna la pierre et l'os pour la confection d'outils, comme les couteaux, les marteaux, celle d'armes (poignards, épées, lances, flèches) et celle des parures (bijoux). Le bronze fut ensuite détrôné par le fer, plus résistant. C'est l'époque des tumulus, tombeaux constitués de monticules de pierre. Dans le Berry ces tertres funéraires, appelés tombelles, se trouvent à Dun, Ineuil, Ids-Saint-Roch, Saint-Baudel, Fontjames, Ménérol-sur-Sauldre, Primelles, Foëcy, Argenvières, Saint-Pierre-les-Etiaux, Théniaux, Touchay (dans le département du Cher), et Celon, La Champenoise, Jeu-les-Bois, Mers-sur-Indre, Migny, Pellevoisin, Roussines, Vigoux, Ajouin, Giroux, Tilly, Le Magny, Murs, Prissac, Ruffec-le-Château, Saint-Michel, Liniez, Moulins près Levroux (pour le département de l'Indre).

Antiquité

L'ère des Bituriges Cubi

Le Berry tire son nom du peuple gaulois qui y a élu domicile avant la conquête romaine vers 500 avant J.-C : les Bituriges Cubi. La cité capitale de cette peuplade établie entre la Loire et le Massif Central est la Bourges actuelle, Avaricum à l'époque, en référence à la rivière Yèvre (Avara). Le territoire occupé par les Bituriges Cubi n'est pas tout à fait identique au Berry actuel. En effet, il s'étend sur le Cher, le sud de l'Indre et pousse jusqu'à une partie du Limousin. Ce territoire était entouré par les Carnutes (à partir de Vierzon), les Eduens à l'est (l'Allier servait de frontière) et les Boiens au sud. Il semble que les Bituriges aient eu commerce avec les Eduens, un peuple puissant en Gaule. En -52 un chef arverne les convainc de s'allier à Vercingétorix. Une bonne partie des combats se déroulera sur leur territoire.

Vercingétorix épargne Avaricum

Quand Vercingétorix décide de pratiquer la politique de la terre brûlée, pour ne laisser aux Romains que cendres, désolation et aucune possibilité de ravitailler

lement il épargne Avaricum. Il s'agit là d'une curieuse décision de la part d'un chef de guerre qui n'hésitait pas à détruire toute possibilité pour les Romains de s'approvisionner. César évoque une décision infléchie par les demandes des notables bituriges, qui l'auraient supplié d'épargner la ville.

Des historiens penchent plutôt pour une tactique délibérée visant à obliger les Romains à faire le siège de la ville, siège qui devait les affaiblir. Ce sont finalement les troupes de César qui mettront la ville à sac, après un siège qui dure de longues semaines. En entrant dans la cité, ses soldats la pilleront et presque toute la population (40 000 personnes) sera massacrée, hommes, femmes et enfants. D'après les écrits de César seuls huit-cent guerriers bituriges parvinrent à prendre la fuite pour rejoindre l'armée gauloise. Ils combattront avec d'autres Bituriges (12 000 au total) aux côtés de Vercingétorix lors du siège d'Alésia en 52 avant J.-C.

Domination romaine

La défaite de Vercingétorix à Alésia lance la mainmise de Rome sur la Gaule. César fera construire une nouvelle cité sur les ruines d'Avaricum : Avaricum. Les Bituriges se soumettent à César, qui leur viendra en aide quand, pour une raison inconnue, leurs voisins du Nord, les Carnutes, les attaqueront. Peu de temps après cet épisode le peuple biturige se scinde : les Cubes restent à Avaricum et aux alentours, les Vivisques partent vers la Gironde où ils fondent Burdigala, l'actuelle ville de Bordeaux.

Les routes gauloises qui traversaient le territoire des Bituriges Cubi perdurent pendant l'Empire romain. Modernisées, elles deviennent des voies romaines. Les principales, agrémentées de routes secondaires, relient l'actuelle Tours à Autun en passant par Bourges et Poitiers à Clermont-Ferrand, puis Lyon.

Les Bituriges, qui cultivaient de l'orge, du chanvre et du lin étaient passés maîtres dans l'art de la métallurgie. Une épée courte en fer, découverte en 1886 à Châtillon-sur-Indre, passe pour l'une des plus belles et des plus remarquables du monde celtique. On attribue à ce peuple la découverte de la technique de l'étamage.

Bourges devient prospère

Après la conquête romaine, le territoire qui correspond au Berry actuel se remet des années de guerre. Avaricum prospère. La ville avait ses arènes, son capitole, son forum, ses thermes, son marché couvert (basilique) et ses temples. Plusieurs édifices superbes, construits et décorés à la romaine, bordaient ses rues. Les arènes se trouvaient un peu à l'extérieur de la ville, à l'emplacement de l'actuelle place de la Nation. Des représentations théâtrales y étaient données régulièrement, attirant un public nombreux. La ville était fournie en eau par quatre aqueducs.

Invasions barbares : les Berrichons se réfugient en forêt

Mais, à partir du III^e siècle, les invasions barbares mettent le pays à feu et sang. Les années 407 et 408 furent marquées par l'arrivée des Vandales, Suèves, Alains et Burgondes qui envahirent la Gaule. Située au centre

du territoire et particulièrement prospère, la région berrichonne pâtit fortement de ces invasions. Les forêts du Berry se peuplèrent de nombreuses personnes qui y trouvèrent refuge, les autres préférant se rendre dans les villes, places fortes. Les habitants des forêts se réunirent en bandes, qui très vite pillèrent les environs afin de trouver de quoi subsister. Les Romains matèrent rapidement ces soulèvements épars. L'actuel centre de la France se trouve pris en étau entre, d'une part les Wisigoths venus d'Espagne, les Burgondes, qui arrivent de Germanie (Allemagne) et les Francs. Les Wisigoths remportent la bataille et s'établissent de force dans la région, chose que les Romains ne pouvaient laisser faire. Douze mille Bretons furent réquisitionnés pour venir chasser les Wisigoths du Berry, ils furent battus près de Déols.

Les Wisigoths maltraitent les Bituriges

Les Bituriges, avec le concours de leurs alliés les Arvernes, ont résisté vaillamment aux barbares. Ce n'est qu'en 475 que l'autorité wisigothe a été reconnue dans le Berry, après la soumission de l'Auvergne. Les Wisigoths, rancuniers après la résistance arverne et biturige, se montrèrent particulièrement cruels avec les chefs de ces deux peuples. Un sénateur biturige aurait ainsi été supplicié à Clermont, attaché à une vieille muraille pour en être littéralement broyé par les pierres que les Wisigoths firent s'écrouler sur lui. Les invasions des Francs succédèrent à celles des Wisigoths. La victoire de leur roi Clovis sur Alaric II à Vouillé fut le point de départ de la domination franque dans la région berrichonne. L'ère mérovingienne fut marquée par le retour des Wisigoths en Berry, quand Childebert, roi franc quitta la région pour se rendre en Auvergne. Les Wisigoths en profitèrent pour revenir dans le Berry et le mettre à feu et à sang.

Le temps des guerriers berruyers

Le Berry souffrit ensuite d'une guerre fratricide entre Gontran et Chilpéric, les fils de Clotaire I^{er}. Le Berry était alors devenu la possession de Gontran, roi de Burgondie. Chilpéric, roi de Neustrie, qui convoitait l'Aquitaine, propriété de Gontran, envahit le Berry. Les environs de Châteaumeillant se couvrirent alors des troupes de Chilpéric. Les heurts furent violents entre ces hommes venus du Limousin et de Guyenne et les quinze mille Berruyers envoyés pour défendre le territoire. Grégoire de Tours raconte que la bataille fut tellement acharnée que chaque camp dut déplorer la mort de 7 000 hommes. Les Berruyers, moins nombreux, furent obligés de se replier et gagnèrent Bourges. Les Neustriens se lancèrent alors à leur poursuite, dévastant tout sur leur passage. Les maisons furent rasées, les vignes détruites, les églises pillées et incendiées, les villages mis à sac. Grossis des effectifs d'une armée neustrienne venue du Poitou, les hommes de Gontran arrivèrent jusqu'à Bourges. Le siège de la ville commença. A l'intérieur de la ville, les Berruyers s'étaient préparés à résister. Les affrontements n'eurent finalement pas lieu : en apprenant que Chilpéric s'était fait battre par Gontran près de Melun les Neustriens se retirèrent, non sans laisser désolation sur leur passage.

Les années suivantes, les Berruyers accompagnèrent Gontran dans sa guerre contre les Tourangeaux et les Poitevins. Ils vainquirent dans un premier temps les Tourangeaux, qui les rejoignirent dans la bataille, ce qui leur permit d'écraser les Poitevins. Le roi Gontran appela par la suite les Berruyers à venir guerroyer pour son compte en Aquitaine. Le premier des comtes de Bourges, Ollon, s'est taillé une petite réputation à cette époque, par sa participation aux combats.

Montée du christianisme

Ces temps troublés étaient propices à l'émergence de la religion. Vers le milieu du III^e siècle, alors que le Berry est encore sous domination romaine, Saint-Ursin arrive chez les Bituriges. A Bourges, où il s'installe, il procède à de nombreuses conversions. Il se tourne vers Léocadius, riche et influent sénateur des Gaules, pour que ce dernier mette à la disposition des nouveaux chrétiens un local dans lequel se rassembler. Les nouveaux convertis étant très pauvres, esclaves ou citoyens désargentés, il ne leur est pas possible d'avoir un lieu où se retrouver. Léocadius, qui se fit baptiser par la suite, leur donna son palais de Bourges. L'actuelle cathédrale a été édifiée sur le site qu'occupait ce palais au temps des Bituriges. Le fils de Léocadius se convertit également, aujourd'hui son tombeau se trouve à Déols, dans le caveau de l'église Saint-Étienne. De la montée du christianisme en Berry subsistent deux légendes : celle du martyre de Saint-Marcel et la légende de Sainte Rodène (voir encadrés). A l'instar de la Gaule le Berry devint rapidement une terre chrétienne. Chaque paroisse éleva son église. A Bourges, Charenton et Massay de beaux monastères sortirent de terre. Chaque cité gallo-romaine forma un diocèse, géré par un évêque, tandis qu'un évêque métropolitain fut installé à la tête de chaque province. Bourges était le siège de la province chrétienne. Elus, les évêques détenaient un important pouvoir politique. Leur rôle pendant les terribles invasions barbares fut important ; ils exercèrent leur pouvoir en tentant de soulager les malheurs des populations.

Moyen Âge

Les Capétiens et le Berry

Le Berry est indissociable de l'histoire des Capétiens à partir de 1100. Rattaché au domaine royal, il est érigé en duché en 1360, quelques années après le commencement de la guerre de Cent Ans (1337). Un duché que le roi Jean II le Bon confie en apanage à son fils Jean 1^{er} de Berry. Le duché revient dans le domaine royal à la mort de ce dernier, avant d'être confié successivement aux deux fils du roi Charles VI, Jean, dans un premier temps, puis Charles, futur Charles VII.

Charles dit le Victorieux ou encore le Bien-Servi trouve refuge dans le Berry en 1418, en s'établissant à Bourges. Il a alors 15 ans et fuit Paris, envahi par les Bourguignons, menés par Jean Sans Peur, qui n'ont qu'une idée en tête : le faire captif. La guerre de Cent Ans fait rage, les Bourguignons, alliés aux Anglais, leur permettent d'avancer plus avant sur les terres françaises.

En 1420 Henri V d'Angleterre réussit même à arracher la couronne de France pour son fils, Henri VI qui n'est alors qu'un bébé de 9 mois. L'état de santé de Charles VI de France, qui a basculé dans la folie, a facilité la conquête anglaise.

Mais Charles VII n'entend pas voir le royaume qui lui revient passer sous domination anglaise. Depuis Bourges il se proclame Régent du Royaume de France en 1422.

Charles VII, le « petit roi de Bourges »

Sa rencontre avec Jeanne D'Arc sera décisive. Charles VII décide de faire confiance à la jeune bergère originaire de Domrémy et l'envoie à Orléans, que les Anglais assiègent. On connaît la suite. La jeune femme y remportera une première victoire, en forçant les Anglais à lever le siège. Dans la nuit du 7 au 8 mai 1429. Les succès militaires suivant donneront à Charles VII la légitimité qui lui faisait défaut et, sous l'impulsion de Jeanne d'Arc il acceptera d'aller se faire sacré à Reims en 1429. Surnommé le « petit roi de Bourges » par ses détracteurs, il continuera la reconquête des territoires qui lui reviennent, aidé financièrement par son grand argentier, Jacques coeur (voir encadré). Même si par la suite Charles VII est fort occupé à reprendre le contrôle du royaume de France il retournera très souvent dans le Berry, une région dont il apprécie les paysages, notamment pour se rendre auprès de sa maîtresse favorite, la belle Agnès Sorel, à laquelle il a offert le domaine d'Issoudun, dans l'Indre. En 1453 la fin de la guerre de Cent Ans marque la victoire de Charles VII après la capitulation des Anglais à Bordeaux. Charles VII meurt le 22 juillet 1461 dans le Berry, à Mehun-sur-Yèvre. Son fils, Louis XI, né à Bourges, lui succède.

Louis XI à Issoudun

Au lendemain de la guerre de Cent ans, le Berry connaît une paix relative. Les terribles combats restent présents dans les esprits, mais il ne reste que leurs souvenirs, sous la forme d'affreux cauchemars. L'économie reprend ses droits : l'agriculture, l'industrie et le commerce renaissent de leurs cendres. Le roi Louis XI accorde quelques faveurs à la région. Non parce qu'il y était attaché, en dépit de sa naissance à Bourges, mais par calcul. Il semble en réalité qu'il garde une dent contre Bourges pour la fidélité inébranlable dont la ville a fait preuve à l'égard de Charles VII.

Louis XI donne le Berry en apanage à son jeune frère Charles. Ce dernier se laisse rapidement entraîner par la Ligue du bien public, avec plusieurs seigneurs de la province et le duc de Bourbon. Louis XI est obligé de venir en terres berrichonnes avec une armée, pour mater le soulèvement. Il savait qu'il pouvait compter sur un bon accueil à Issoudun, Déols et Vierzon, cités qui lui étaient fidèles. Il s'y basa donc, prit Saint-Amand d'assaut, Montrond capitula. Pour renforcer sa position Louis XI installa des garnisons dans les villes stratégiques de la région, afin d'exercer une surveillance constante sur Bourges, dont il se méfiait. En poursuivant sa route jusqu'à Montluçon, qu'il prit, il obligea le duc de Bourbon à lui faire allégeance. Il reprit à Charles la province berrichonne et lui donna le duché de Normandie.



Le château d'Azay-le-Ferron.

Bourges réputée pour ses draps

L'industrie du drap était très importante à Bourges au Moyen Âge. En 1407, sous le règne du roi Charles VII, les maîtres drapiers locaux dépechèrent à Paris un de leurs représentants, Aubert Gimart, afin qu'il contribue, à l'occasion d'un congrès, à rédiger les statuts de la corporation. La guerre de 100 ans les obligea à réduire de façon tout à fait drastique leur activité. A la fin des conflits, sous le règne de Louis XI, elle reprit son essor. Les métiers qui la constituaient furent recodifiés et Louis XI encouragea fortement la fabrication de draps, de bonnets et de chapeaux. Il ordonna même que des maîtres et compagnons drapiers de Bourges se rendent à Arras pour une formation aux techniques des maîtres du Nord. Les draps de Bourges se taillèrent bien vite une solide réputation et se vendirent dans tout le royaume, mais aussi à l'étranger. Ils étaient si solides qu'on raconte qu'un manteau réalisé en drap du Berry se passait dans une famille entre les différents enfants.

Un terrible incendie ravage la cité berruyère

A la fin du XV^e siècle Bourges compte parmi les villes les plus florissantes du royaume pour le commerce et l'industrie. Dès le début du règne de Charles VIII ses foires attiraient une foule compacte, venue de toute la France mais aussi de l'étranger. On s'y arrachait les étoffes, les bijoux, les armures. Les familles les plus en vue en matière de négoce quittaient leur domicile et prenait la route pour venir s'établir à Bourges. Mais en 1487 un terrible incendie ravage la ville et met à terre toute cette belle croissance. La moitié de Bourges est détruite en une nuit, le 22 juillet. Les pans de bois et les toitures des maisons s'enflammèrent à toute vitesse : près de cinq mille maisons furent détruites. Le 23 juillet il ne restait plus que leurs fondations, calcinées. Plusieurs marchands désertèrent la ville qui ne réussit jamais à se remettre de ce sinistre. Les formidables

foires qui avaient contribué à la réputation de Bourges se tinrent à Lyon et à Troyes.

Mais les Berruyers ne se sont pas laissés abattre. Ils ont retroussé leurs manches et reconstruit leur cité. Les jolies maisons à pans de bois que l'on peut y admirer encore aujourd'hui datent de cette période de reconstruction, à la fin du XV^e siècle.

Charles VIII vint à Bourges peu de temps avant sa mort et la fin de son règne, accompagné d'Anne de Bretagne. On lui montra les bateaux qui commençaient à remonter jusqu'à la ville berrichonne grâce aux travaux de canalisation débutés dans l'Yèvre en 1490.

La pauvre Jeanne de France réfugiée à Lignières

A Charles VIII succéda Louis XII. A l'époque où il n'était que duc d'Orléans il fut emprisonné à Bourges par le seigneur de Bommiers. Il y resta trois ans et ne fut sa remise en liberté qu'à l'action de sa femme Jeanne de France, la sœur du roi. Il la remercia bien mal. Une fois monté sur le trône il se débarrassa littéralement d'elle en faisant prononcer la dissolution de son mariage afin d'épouser Anne de Bretagne, veuve de Charles VIII. Son but était de garder la Bretagne dans le giron du royaume de France.

Jeanne de France, née en 1464, avait neuf ans quand elle épousa Louis d'Orléans. Il en avait onze. La petite Jeanne n'était pas partie pour devenir une belle femme. Petite, maigre, elle était si laide qu'on raconte que même son père, n'en pouvant supporter la vue, la faisait mettre derrière une dame d'honneur quand il devait lui parler. Les vertus de cœur et d'esprit dont elle faisait preuve ne pouvaient séduire Louis d'Orléans, amateur de jolies donzelles et fêru de libertinage, à l'instar de nombreux seigneurs de l'époque. Très vite Jeanne de France fut abandonnée par son époux. Elle trouva refuge dans le Berry, au château de Lignières, demeure où elle avait passé son enfance. Elle s'y forgea très vite une réputation de douceur et de bonté.

Quand Louis d'Orléans fut emprisonné à la Grosse Tour de Bourges elle n'eut de cesse de lui rendre visite, de le réconforter et d'implorer son frère, le roi Charles VIII et sa belle-sœur, la reine Anne de Bretagne, d'intercéder en sa faveur. Elle finit par obtenir gain de cause. On connaît de quelle façon Louis d'Orléans, devenu Louis XII, l'a remerciée. Mais une fille de roi ne pouvait rester sans revenus : une fois leur mariage dissous il lui donna le duché du Berry. Jeanne s'installa à Bourges où elle fut bientôt surnommée « la bonne duchesse » en raison des qualités de cœur précédemment saluée par les habitants de Lignières. Très pieuse, elle fonda l'ordre religieux des Annonciades, en honneur à l'Annonciation. Elle meurt en 1405, à l'âge de 41 ans. Deux vers latins situés au début de son testament ont été traduits : « J'étais fille, sœur, épouse de rois de France ; et, si je n'avais été chassée du lit conjugal, un roi de France m'eût appelée sa mère. »

De la Renaissance à la Révolution

Les terribles conflits catholiques-protestants du XVI^e siècle

Le XVI^e siècle est marqué par la guerre de religion qui oppose dans le royaume de France les catholiques et les protestants. Le Berry est un secteur important des conflits, notamment Sancerre, ville huguenote dont la population est en majorité protestante. Sancerre sera d'ailleurs surnommée à l'époque la Petite Rochelle, en référence à la ville de La Rochelle, autre ville du royaume à dominante protestante, où les combats ont également fait rage. Pour comprendre leur genèse et le siège de Sancerre en 1572 et 1573 il faut un peu remonter le temps et revenir au 18 août 1572, date du mariage de Marguerite de Valois (voir encadré) avec Henri de Navarre. Marguerite de Valois est catholique, Henri de Navarre protestant et la reine Catherine de Médicis voit dans cette union une possibilité de réconciliation entre les tenants des deux religions, qui se déchirent en conflits incessants depuis le début du siècle. De nombreux protestants se rendent à Paris pour assister au mariage. Mais au lieu de la pacification tant attendue les festivités précipitent le pays dans la guerre civile. En effet, la tentative d'assassinat du Duc de Coligny, chef de file huguenot, met le feu aux poudres. Les protestants s'insurgent. Ils réclament vengeance. De nombreux Parisiens sont, eux, fortement opposés aux protestants et ne voient pas d'un bon œil leur présence dans la ville. La colère enflé et tout bascule dans la nuit du 24 août 1572 que l'Histoire retiendra sous le triste nom de massacre de la Saint-Barthélemy. Des milliers de protestants furent assassinés. Les tueries gagnent d'autres villes, en dépit de l'appel au calme émanant du roi. Le culte protestant est interdit et les protestants fortement encouragés, pour ne pas dire forcés, à se convertir.

► Le siège de Sancerre

C'est à ce moment-là que Sancerre devient le théâtre de violents affrontements. La ville est assiégée par les troupes royales. La population, grossie des huguenots fuyant les massacres de La Charité, d'Orléans, de Gien, de Bourges et d'autres villes du Centre, a tenu bon pendant

presque huit mois contre les forces catholiques du roi. Il y avait près de 700 soldats à Sancerre. Cent-cinquante vignerons armés de frondes, appelées les pistolets de Sancerre, se joignirent à eux. Tous ces combattants repoussèrent l'assaut. Les femmes leur prêtèrent main forte, en faisant rouler de grosses pierres ou en jetant de l'huile bouillante sur les assiégeants. Le siège se continua. Au bout de quelques mois les Sancerrois manquaient de vivres. Ils commencèrent à tuer les animaux dont ils disposaient pour s'en nourrir. Quand ils n'eurent plus ni ânes, ni chevaux, ni cochons, ils furent réduits à l'obligation de manger les animaux domestiques, chats et chiens mais aussi des rongeurs, rats, souris, taupes. Une fois ces ressources épuisées certains Sancerrois se virent contraints à manger des ordures. On raconte même que certains cas de cannibalisme furent recensés. Dans son récit du siège de Sancerre La Thaumassière relate le cas d'une famille dont les membres ont été condamnés à mort après qu'on eut retrouvé chez eux les restes de leur fille de trois ans. Le père a été brûlé vif, la mère a été pendue, la grand-mère est morte en prison. Reste que toute la population commence à crier famine. Les Sancerrois se voient donc dans l'obligation de se rendre le 25 août 1573.

► L'exil des protestants berrichons au XVII^e siècle

Il faudra attendre la fin du XVI^e siècle pour que catholiques et protestants puissent coexister pacifiquement au sein du royaume de France. En avril 1598 le roi Henri IV promulgue à Nantes un édit qui se veut de pacification et de tolérance. Les protestants obtiennent la liberté de culte, l'accès à toutes les charges et professions, le droit de tenir des assemblées politiques et celui de garder des places fortes au nom du roi pour assurer leur sécurité. Ces droits leur seront retirés quelques années plus tard par le roi Louis XIII quand il signa l'édit de Grâce d'Alès en 1629 après une énième guerre de religion dirigée dans le Sud-Ouest par le duc de Rohan. A la fin du XVII^e siècle une partie des protestants qui vivaient dans le Berry ont quitté clandestinement la région pour un exil qui les a menés vers les îles britanniques ou les Pays-Bas.

► Révocation de l'Edit de Nantes

Tout au long de la première moitié du XVII^e les deux religions coexistent pourtant de façon tout à fait apaisée. Mais, en 1661, la montée sur le trône du roi Louis XIV et sa volonté de faire appliquer de façon très rigoriste les termes de l'édit de Nantes froissent les protestants du royaume. Des commissaires vérifient si l'édition des temples protestants respecte bien les termes de l'édit. Dans le cas contraire l'édifice devait être détruit. Ces nouvelles dispositions ont été à l'origine de procès très longs, certains ont pu durer plus de vingt ans. Après ces premières mesures Louis XIV a fait interdire l'accès à certaines professions aux protestants, notamment celles de sage-femme et de médecin. Puis il leur interdit aussi la possibilité de posséder des offices ou de vendre leur bien. Souhaitant contrôler les flux des populations protestantes il leur interdit également de quitter le royaume sans justification. Ne pas se soumettre à ces nouvelles dispositions était passible de la peine de mort. Le roi se mit également à encourager les conversions à la religion catholique. Ce fut alors le temps des convertisseurs

bottés, des dragons qui logeaient chez les protestants et y semaient la terreur. En octobre 1685 Louis XIV publie l'édit de Fontainebleau qui révoque l'édit de Nantes. Les protestants furent alors nombreux à prendre le chemin de l'exil, de façon tout à fait clandestine puisqu'il leur était absolument interdit de quitter le royaume. Sur une population protestante d'environ 800 000 personnes, alors que la population du royaume s'élevait alors à environ 20 millions d'habitants, un peu moins de 200 000, c'est-à-dire près d'un quart, quittèrent le royaume. Les protestants du Berry se sont dirigés en grande partie vers les îles britanniques ou les Provinces-Unies des Pays-Bas.

Le rayonnement de l'Université de Bourges

Après des débuts assez confidentiels, l'université de Bourges, fondée en 1463, prend de l'essor au XVI^e siècle. Le département des arts (lettres et sciences) voit l'arrivée de professeurs réputés, comme l'Allemand Melchior Wolmar, admirateur de Luther. Calvin et Théodore de Bèze assistèrent à ses cours. L'écrivain français Jacques Amyot, qui fut son élève, lui succéda à la chaire de langue grecque.

Mais même si le département des arts rayonne grâce à de tels enseignements, c'est surtout le département du droit qui contribue à la renommée de l'université berruyère. Alciat et Cujas, noms illustres chez les juristes, y ont enseigné. Leurs leçons ont attiré de nombreux étudiants, la renommée des deux enseignants étant déjà illustre. On venait à Bourges de la France entière mais aussi de l'étranger (notamment d'Allemagne) se nourrir des cours de ces deux maîtres d'exception. Un de leurs élèves connut une triste fin. Le fils de l'électeur de Bavière, venu à Bourges pour se former à la faculté de droit, se noya en effet dans l'Auron avec deux de ses serviteurs. Le lieu du drame porte encore aujourd'hui le nom de « fosse des trois Allemands ».

► Des rivalités étudiantes

Réunis en corporation influente, les étudiants de Bourges jouissaient de nombreux priviléges. Entre autres, ce sont eux qui élisaient le recteur de l'Université. Ceci explique sans doute le fait que ce dernier a rarement été un professeur. Les étudiants étaient divisés en cinq « maisons », selon leur origine géographique. Cohabitaient ainsi les nations France, Berry, Aquitaine, Touraine et Allemagne. Chaque nation avait ses armoiries. Bien sûr, des rivalités éclataient parfois entre membres de nations différentes, surtout le soir, à l'occasion de soirées, quand l'alcool faisait perdre la mesure qu'on pouvait trouver dans les salles de classe. Aussi, si Bourges se réjouissait de la présence de cette jeunesse en son sein, qui égayait la ville, elle déplorait aussi parfois les rixes qui opposaient les étudiants de nations différentes.

► L'éminent Cujas à Bourges

En 1529 François I^{er} et Marguerite de Navarre demandèrent au Milanais Alciat de venir enseigner à l'Université de Bourges. Il accepta. Sur les bancs de la faculté de prestigieux étudiants assistèrent à ses leçons, parmi eux Calvin, Wolmar, Amyot ou encore Théodore de Bèze. Alciat ne resta pas longtemps à Bourges. En effet, aimant l'argent peut-être plus encore que le verbe, il retourna

en Italie ou le duc de Savoie, souhaitant le voir revenir, lui offrait un traitement bien supérieur à celui qu'il percevait dans le Berry.

L'éminent Cujas n'eut pas la vie facile à Bourges. Des collègues jaloux de ses succès commencèrent à fomenter des intrigues contre lui. Il dut ainsi quitter plusieurs fois la cité berruyère. Marguerite de Savoie, l'une de ses bienfaitrices, lui demanda de quitter Bourges pour venir dispenser son enseignement à Turin. Ce n'est qu'en 1576 qu'il revient à Bourges pour s'y établir définitivement, dans un hôtel de la rue des Arènes construit par Guillaume Pellevoisin (qui porte encore son nom). Les dernières années de la vie de l'illustre professeur furent très agitées. On l'inquiéta pour sa bienveillance supposée à l'égard du protestantisme. La Ligue catholique le menaça. A la mort d'Henri III les Ligueurs veulent l'obliger à se déclarer en faveur du cardinal de Bourbon, qui souhaite prendre la couronne de France. Il mourut en 1590.

La guerre du sel du XVIII^e siècle

Au milieu du XVIII^e siècle le contrôle du trafic de sel fit l'objet d'une véritable guerre du sel entre les contrebandiers et les brigades de la Ferme générale. Ce conflit se déroula en grande partie dans le Berry, dont la géographie fournissait un terrain de choix pour se cacher.

Si aujourd'hui le sel ne représente sans doute pas grand-chose dans l'imaginaire collectif il n'en n'était pas de même sous Louis XIV. Monopole royal depuis plusieurs années, le commerce du sel est très réglementé. En 1680 une Grande ordonnance vient codifier de façon précise tout ce qui concerne le sel, de son commerce à la gabelle, une taxe à payer dans les régions en fonction de leur lien avec ce commerce. Il y a six « pays de gabelle » dans le royaume, c'est-à-dire six régions où le montant à payer est différent. On trouve ainsi les pays de grande gabelle, où le montant de la gabelle est le plus élevé, les pays de petite gabelle et les pays de salines (ces derniers, qui produisent le sel sont très peu taxés dessus). Le Berry est un pays de grande gabelle, dans lequel le sel est très fortement taxé mais où en plus il est obligatoire d'en consommer au moins une certaine quantité.

► Mandrin, Chouan, et les faux-sauniers du Berry

Les contrebandiers de l'époque se sont engouffrés dans le secteur du sel. En effet, les très fortes différences de prix entre les régions leur promettaient un commerce juteux ! Ce fut alors l'heure des faux-sauniers (c'est-à-dire trafiquants de faux sel) qui se développèrent, pour certains en véritables bandes organisées. Les faux-sauniers n'étaient pas uniquement de pauvres hères soucieux de gagner un sou ou deux pour améliorer l'ordinaire. On trouvait parmi eux des bourgeois, des soldats, des ouvriers, bûcherons, métayers, bateliers et même des nobles et des membres du clergé.

Les deux plus connus sont Louis Mandrin et Jean Chouan, dont la vie parsemée d'aventures est entrée dans la légende.

Les faux-sauniers devaient se garder des gabelous, gardes de la gabelle, qui tentaient de les arrêter. La contrebande de sel prend une telle ampleur que les contrôles s'accroissent, et que les méthodes des gabelous deviennent de plus en plus dure.

► Des cachettes dans le Berry

Aujourd'hui, une guerre autour du sel peut sembler dérisoire mais à l'époque la contrebande de sel était possible au pire de la peine de mort, au mieux d'années de galère, d'une très forte amende, de coups de fouet ou d'un marquage au fer rouge (ces deux derniers châtiments étaient réservés aux femmes).

La gabelle était véritablement un impôt qui pesait très lourd sur le peuple, et d'ailleurs les cahiers de doléances de 1789 regorgent de passages qui en demandent la suppression.

En Berry les contrebandiers ont trouvé de nombreuses cachettes. La Borne était sans doute l'un des repaires des faux-sauniers.

► Roué en place publique

Quant aux deux contrebandiers de légende, Mandrin et Chouan ils eurent des destins différents. Jean Chouan tua avec un camarade un agent de la gabelle. Condamné à mort par contumace, il échappa à la peine capitale et mènera des troupes anti républicaine pendant la révolution française. Louis Mandrin, fait prisonnier, a eu moins de chance. Il a été roué vif en 1775 sur la place des Clercs à Valence. Aujourd'hui reste sa légende et sa plainte (voir encadré). Après sa mort (à laquelle 6 000 personnes ont assisté) le peuple chantait son épitaphe sous forme d'une *mandrinade* : « Le Mandrin dont tu vois le déplorable reste, qui termina ses jours par une mort funeste, Des gardes redoutés, des villes la terreur, Par des faits inouïs signala sa valeur, Déguisant ses deesses sous le nom de vengeance. Deux ans en plaine paix il ravagea la France, Dans ses incursions, ami des habitants, Taxa d'autorité les caisses de traitants. Lui seul à la justice arrachant ses victimes Il ouvrit les prisons et décida des crimes. Quoiqu'en nombre inégal, sans se déconcerter, Aux troupes de son prince il osa résister (...) Il fut pris sans pouvoir signaler son courage. D'un œil sec et tranquille il vit son triste sort. Fameux par ses forfaits, il fut grand par sa mort. »

De la Révolution au XXI^e siècle

Le Berry à l'aube de la Révolution

A la veille de la Révolution cinq cents paroisses constituaient le bailliage du Berry. Ces paroisses étaient réparties entre huit sièges dont les chefs-lieux étaient alors Bourges, Issoudun, Châteauroux, Dun-le-Roi, Concessault, Henrichemont, Mehun et Vierzon. Le comte de la Châtre est nommé grand bailli d'épée du Haut et du Bas Berry par Louis XVI. Il était descendant de l'ancien gouverneur du Berry. Un intendant du roi détenait le pouvoir, « décentralisé » à l'époque entre deux subdélégués basés à Bourges et Châteauroux. L'administration économique, religieuse, militaire et judiciaire était à l'époque extrêmement complexe dans la France entière. Le Berry n'échappait pas à cette complexité, avec des frontières qui différaient selon les différentes administrations. Duché, bailliage, diocèse, à chacun son territoire et ses frontières.

► **La région écrasée d'impôts.** A cette extrême complexité s'ajoutait le montant des impôts, très lourd dans la région berrichonne. La gabelle, impôt sur le sel,

occasionna de vastes trafics et une véritable guerre du sel a opposé les contrebandiers et les policiers royaux. En plus de la gabelle s'ajoutaient des taxes, des droits de douanes...autant de prélèvements qui faisaient que, selon Taine, sur 100 francs de revenu le travailleur des campagnes et des villes devait reverser 53 francs. Les seigneurs et le clergé réclamaient aussi régulièrement des redevances. Les paysans berrichons vivotent, ayant de plus en plus de mal à joindre les deux bouts. Ils ne peuvent compter sur le soutien des grands propriétaires terriens. Partis vivre à la cour ces derniers se préoccupent plus de s'y faire bien voir que de gérer leurs biens berrichons. La terre du Berry continue d'être cultivée selon des procédés qui deviennent obsolètes. En conséquence, les récoltes, très maigres, ne sont pas suffisantes. Les hivers sont rudes, marqués par des famines qui prennent de plus en plus d'ampleur. En 1789, à l'occasion de l'assemblée des trois états (noblesse, clergé, tiers-état) qui se tient à Châteauroux l'abbé Legrand évoque le « malheureux paysan berruyer » en ces termes : « Sans biens, sans ressources, sans espérances, succombant sous le poids des impôts et sous la rigueur de la perception, traîné en prison pour des contraventions à des ordonnances bursales, n'ayant que son travail et ses larmes, abruti par la misère, il ne voit d'autre fin à ses maux que de retourner dans la poussière dont il est sorti. »

► **Les bois deviennent des coupe-gorges.** On le voit, la situation n'est guère brillante. Les routes du Berry se peuplent de bandes de vagabonds et de bandits de grand chemin, prêts à tout pour assurer leur subsistance. Les villageois abandonnent leurs logements, qui pour aller vers des régions plus fertiles, qui pour rejoindre les voleurs de grands chemins. Les villages se dépeuplent, les champs sont en friche, une attaque guette à chaque coin de bois. Les paysans ne sont pas seuls à souffrir : en ville les artisans ont eux aussi la vie dure, écrasés qu'ils sont par le poids des impôts et des taxes diverses. L'écart est grand entre ces pauvres berrichons et les bourgeois locaux. Les notables éclairés décident de s'investir dans la défense de l'intérêt général. Les députés du tiers-état du Berry seront issus de leurs rangs. Dans le clergé les disparités règnent entre le haut clergé, composé de prélats qui vivent très bien et le bas clergé, curés de campagne sans le sou.

C'est dans ce contexte que le Berry apprend, en 1789, la réunion des Etats-généraux dans les provinces et la rédaction des cahiers de doléances. Le 16 mars 1789 les trois ordres se réunissent à Bourges, dans l'église de Carmes (aujourd'hui l'école des Beaux-Arts). Dans un premier temps les relations entre les trois ordres se passèrent convenablement. Mais des dissensions ne tardèrent pas à apparaître. Les rivalités émergèrent. Les cahiers de doléance se remplirent des demandes des représentants des trois ordres.

► **Les répercussions de la prise de la Bastille en Berry.** A Paris, la révolte grondait sourdement. Exaspéré, le peuple parisien se souleva et pris la Bastille le 14 juillet 1789. Cette prise d'un symbole souleva dans le Berry un grand enthousiasme. Des manifestations éclatèrent dans les villes de la région berrichonne. Châteauroux salua « l'héroïque fermeté des Parisiens », au Blanc on

chantait un *Te Deum*, à Sancoins on rendit hommage aux Parisiens, à Bourges des feux de joie furent allumés. Ces manifestations de joie restèrent pacifiques. On ne vit pas dans le Berry, comme ce fut le cas dans d'autres provinces du royaume de France, de château mis à sac ni de murailles assiégées. En revanche, les demeures de certains négociants, accusés par le peuple de s'être accapré du blé alors que la disette régnait, furent envahies. A Bourges, place Gordaine, le peuple entra ainsi chez un marchand de soieries et se livra au pillage. Le notable aurait sans doute été fortement mis à mal s'il ne s'était enfui.

Le XIX^e siècle

Les départements du Cher et de l'Indre, aux frontières redessinées après la Révolution, ne firent pas de difficulté pour accepter l'autorité des gouvernements qui suivirent 1789. Sous l'Empire, le château de Valencay, propriété de Talleyrand, devint en 1808 la résidence du fils du roi d'Espagne, le prince des Asturias Ferdinand et de son frère, Don Carlos.

Le Berry avait accepté le gouvernement Napoléonien mais, les lourdes charges imposées par l'Empereur firent rapidement grogner un peu partout dans la région. Louis XVIII, qui prit la tête de la France pendant l'exil de Bonaparte à l'île d'Elbe, aurait pu profiter de la situation et adoucir le quotidien des Berrichons. Il n'en fit rien, ce qui explique pourquoi le Berry accueillit avec enthousiasme le retour de l'Empereur. Sa défaite à Waterloo (1815) se traduisit dans le Berry par une manifestation contre les prêtres et les royalistes, rendus responsable de l'échec napoléonien. A Bourges, plus de huit cent personnes se rassemblèrent devant la mairie, menaçant la tranquillité publique. Le 25 juin 1815 Napoléon abdiqua en faveur de son fils.

► **Les jacqueries de 1847.** Le début de l'année 1847 est marqué par les jacqueries qui agitent une trentaine de communes dans le département de l'Indre. A cette époque l'hiver 1846-1847 est terrible. La famine qui touche le monde rural va dégénérer en révoltes, notamment dans l'Indre. Trente-cinq communes du département se soulèvent du 13 au 20 janvier 1847. La jacquerie de Buzançais est la plus connue. Elle se termine dans le sang et trois hommes seront condamnés à mort à son issue. « La cherté excessive des grains est une cause d'agitation et d'inquiétude, surtout au commencement d'une saison pendant laquelle les travaux vont être très rares et le salaire des ouvriers insuffisant pour nourrir leur famille. » Cette délibération du 10 novembre 1846 du conseil municipal de Châtillon-sur-Indre fait état d'une situation catastrophique pour les plus pauvres. Déjà l'hiver précédent, en 1845, avait été très rude. Des pluies importantes et des inondations ont fortement endommagé les récoltes. L'augmentation des prix des denrées de première nécessité et la montée du chômage plonge les paysans, ouvriers agricoles, dans une grande misère en 1846. Leur situation était déjà de base précaire. Dans le canton de Mézières-en-Brenne, par exemple, un homme seul qui travaille peut subvenir à ses besoins. Mais celui qui a une femme et des enfants qui ne contribuent pas à la vie du foyer en ramenant un peu d'argent subsiste dans la

misère. La situation des ouvriers de la terre n'est pas plus enviable dans les autres cantons. Et si une catastrophe climatique vient à priver ces familles du produit de leur subsistance ou si les prix des denrées augmentent trop, la famine guette. En 1846 les conseils municipaux du département de l'Indre soulignent régulièrement l'augmentation du nombre de chômeurs. A Issoudun 527 travailleurs demandent à être admis à des ateliers de charité. Le maire ne peut en embaucher qu'une centaine. Les communes s'endettent pour soulager la misère des plus démunis, devenus indigents. Mais le dénuement est tel que ces deniers ne suffisent pas.

► **Au son du tocsin.** Très vite, la révolte prend forme. Le tocsin, moyen de rassemblement des populations, est sonné à Buzançais, à Saint-Lactencin, à Villedieu. Les pauvres des campagnes prennent ensemble la route pour se rendre au bourg, le cortège prenant plus d'ampleur à chaque embranchement de chemin, avançant au rythme du tambour. Les émeutiers pénètrent dans les fermes, montent dans les greniers à grains. L'idée est de recenser les ressources disponibles et d'en organiser la vente à prix très réduits pour la population. A Buzançais les émeutiers ont bloqué des convois de blé et de farine, ne souhaitant pas que ces denrées soient exportées alors que la population mourrait de faim. Dans l'Indre des moulins, symbole de l'exploitation des plus démunis, sont saccagés. Les portes et les fenêtres sont brisées par la foule, les meubles sont détruits, tout est cassé. S'il y a de l'argent il est dérobé. Tour à tour les moulins de Buzançais, Villedieu, Malaise, Parcay et Girolles sont détruits. Les machines à battre le blé sont également cassées. Pour les émeutiers le modernisme agricole est synonyme de chômage.

► **Le sang coule à Buzançais.** Les communes voisines de celles dans lesquelles les émeutes font rage redoutent de les voir arriver à leurs portes. A Buzançais le sang coule : les émeutiers, lors du pillage de plusieurs maisons, massacrent un bourgeois. Victor Hugo évoque cet épisode dans *Choses vues le 7 mars 1847* : « On vient de juger et de considérer à Châteauroux les gens de Buzançais qui, à l'occasion de trois charrettes de blé, lesquelles ont traversé leur ville, ont pillé plusieurs maisons le 13 janvier dernier et affreusement tué un bourgeois appelé Monsieur Chambert, à coups de hache, de fourches, de marteaux, de talons de souliers. Un des témoins a dit : « J'ai vu Monsieur Chambert déjà blessé à la tête qui s'enfuya. Son visage était si inondé de sang que j'ai cru qu'il avait la face couverte d'un foulard rouge. » »

La Cour royale de Bourges évoque ces faits le 16 janvier. Le 4 mars elle rend son verdict. Le gouvernement compte sur la rapidité de cette décision pour marquer les esprits et servir d'exemple. Sur les treize accusés trois sont condamnés à mort, neuf aux travaux forcés dont quatre à perpétuité et un à cinq ans de prison, par un jury composé de propriétaires fonciers. Quatorze des condamnés ont voulu effectuer un recours : il leur a été refusé. Ce verdict a été contesté à l'époque, une partie de la presse évoquant « la rigueur de la répression » plutôt que « le désir de justice ». L'affaire de Buzançais fait partie des nombreux événements survenus en 1847 et qui achevèrent de jeter le discrédit que le régime de Louis-Philippe.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Patrimoine culturel

Littérature

Le Berry est une véritable terre de tradition littéraire. Plusieurs auteurs sont nés dans la région, d'autres l'ont élue patrie de cœur. George Sand, Alain-Fournier, Jean-Christophe Rufin, Maurice Rollinat, Roger Martin du Gard, Henry de Monfreid, Marguerite Audoux, Georges Bernanos, Zulma Carraud ont contribué et contribuent toujours au rayonnement littéraire et intellectuel de la région.

► **George Sand** : l'écrivaine qui fit scandale au XIX^e siècle par ses prises de position en faveur de la liberté des femmes est sans doute l'une des figures littéraires les plus associées au Berry. Aurore Dupin, née à Paris le 1^{er} juillet 1804, passe son enfance entre Nohant, dans l'Indre, et Paris. A Nohant, chez sa grand-mère paternelle, elle découvre la campagne berrichonne, qui lui inspirera le cadre de nombreux romans. L'origine de son pseudonyme, George, vient de cet attachement au monde paysan et aux terres du Berry (l'étymologie de George signifiant « celui qui travaille la terre »). Elle adopte en 1832 ce nom de George Sand, qu'elle gardera ensuite toute sa vie durant. Le nom de Sand vient de Jules Sandeau, son premier amant. Au début des années 1830 George Sand vit à Paris. C'est là qu'elle commence à s'habiller en homme, trouvant cela plus pratique et moins cher. Après avoir quitté Jules Sandeau elle entame

une liaison tumultueuse avec Alfred de Musset. Les deux écrivains s'inspirent l'un l'autre. George Sand séjourne à Bourges en 1835. Elle y vient pour rencontrer le célèbre avocat Louis Michel, dit Michel de Bourges, auquel elle demande de plaider son divorce d'avec Casimir Dudevant, qu'elle a épousé en 1822. En dépit d'une vie parisienne féconde, bohème et engagée politiquement l'écrivaine restera toujours attachée au Berry. Plusieurs de ses romans (*François le Champi*, *La Petite Fadette*, *La Mare au Diable...*) s'inspirent du cadre berrichon. Elle décède au château de Nohant en 1876. Sa maison se visite.

► **Alain-Fournier** : Henri Alban Fournier, connu sous son nom de plume Alain-Fournier, est un enfant du pays. Né à La Chapelle-d'Angillon le 3 octobre 1886 il passe toute son enfance à Epineuil-le-Fleuriel. L'école de la commune et le cadre environnant l'inspireront fortement dans l'écriture du *Grand Meaulnes*, son roman le plus connu. Après un séjour à Paris il revient dans le Berry et c'est à Bourges qu'il passe son baccalauréat. Lieutenant de réserve, il meurt au combat à l'âge de 27 ans le 22 septembre 1914. L'école est transformée en musée dédié à l'écrivain.

► **Jean-Christophe Rufin** : le Berruyer, né à Bourges en 1952, a retracé la vie et l'histoire de Jacques cœur dans son roman *Le Grand cœur*, paru en 2012. Médecin, diplômé de l'Institut d'études politiques, il choisit très vite de s'engager dans la cause humanitaire, notamment avec Médecins Sans Frontières. Il en devient vice-président de 1991 à 1993, avant d'entrer au cabinet de François

« Nana » est née dans le Berry

Le 9 mai 1840 voit la naissance à Martizay (Indre) de Marie-Ernestine Antigny, dite Blanche d'Antigny, qui inspira à Émile Zola le personnage flamboyant et misérable de l'un de ses plus célèbres ouvrages : *Nana*. La vie de la Berrichonne a tout d'un roman. Élevée dans l'Indre jusqu'à l'âge de 10 ans, l'enfant qui voulait être nonne deviendra en fait courtisane, vivra en Hongrie, en Russie et en France où elle mourra de la typhoïde à l'âge de 34 ans, au retour d'un séjour en Egypte. Le père de Marie-Ernestine Antigny, menuisier, quitte sa famille et le Berry en 1847. Il emmène à son bras une jeune paysanne avec laquelle il décide de refaire sa vie à Paris. Marie-Ernestine a 7 ans. Trois ans plus tard elle monte à Paris où elle est placée au Couvent des Oiseaux pour y parfaire son éducation. C'est là que ses camarades, jeunes filles de bonnes familles dont elle prend les manières, la surnomment Blanche, en raison de la pureté de son cœur et de son envie d'entrer dans les ordres. Le surnom lui restera. A 15 ans la jeune fille rencontre l'amour. Commence alors une vie des plus romanesques. Finies les envies de couvent, elle suit son amant à Bucarest. On lui prête ensuite diverses aventures (une liaison avec un évêque arménien diffuse autour d'elle un parfum de scandale !). Elle finira par réintégrer Paris en 1956. Sans le sou, elle se rend à l'évidence : il lui faut se faire entretenir. Les protecteurs se succèdent tandis qu'elle s'essaie à une carrière d'actrice. L'un d'eux l'emmène à Saint-Pétersbourg, où la tsarine Maria-Feodorovna est vite agacée par la présence de cette belle femme aux moeurs légères. Expulsée de la cour de Russie, elle revient à Paris où son charme la place en haut de la hiérarchie des courtisanes. Hôtels particuliers, promenades au bois, toilettes raffinées et baignoires remplies de champagne deviennent son quotidien. La guerre de 1870 arrive. Après avoir cédé la moitié de son hôtel particulier pour qu'il serve d'hôpital, Blanche est obligée de fuir la ville, cédant face aux rumeurs empreintes de jalouse qui courrent sur son compte. Elle s'installe en Egypte pendant 4 ans mais revient à Paris en 1874 où elle meurt de la typhoïde.

Quand le commissaire Maigret fait honneur aux vins de Sancerre

A l'âge de 20 ans, Georges Simenon a séjourné dans le Sancerrois. En 1923 et 1924 il découvre ainsi Saint-Thibaut-sur-Loire, Saint-Satur et le Piton de Sancerre. Là, il goûte et apprécie les vins locaux et se nourrit de l'atmosphère particulière de la région. Une atmosphère qu'il instillera dans son deuxième roman ayant pour héros le commissaire Maigret. Dans *Monsieur Gallet décédé*, paru en 1931, l'inspecteur Maigret, qui vient de Paris, arrive ainsi en gare de Tracy. A l'instar de son créateur, il ne rechigne pas à savourer les vins du coin. Simenon utilise ses connaissances du secteur dans un autre roman paru en 1938 *Le Cheval blanc*, donc l'action se déroule à Pouilly-sur-Loire.

Léotard. En 2007 il devient ambassadeur de France au Sénégal et en Gambie. Ses nombreuses et riches expériences de vie, la découverte de plusieurs pays, cultures et conflits l'inspireront dans son œuvre littéraire. En 2001 il reçoit le prix Goncourt pour son roman *Rouge Brésil*.

► **Georges Bernanos** : l'auteur de *Sous le soleil de Satan* et du *Journal d'un curé de campagne*, écrivain hanté par la question du Bien et du Mal, est un enfant du pays par sa mère, une couturière de Pellevoisin montée à Paris pour y devenir domestique. Georges Bernanos est d'ailleurs enterré à Pellevoisin, à côté de sa mère. Albert Camus disait de lui : « cet écrivain de race mérite le respect et la gratitude de tous les hommes libres. » Né le 20 février 1888 et décédé le 9 juillet 1948 Georges Bernanos a marqué par son style le paysage littéraire français. Ce père de six enfants a dû attendre quelques années avant de se voir reconnu comme écrivain et pouvoir vivre de sa plume. Aujourd'hui, il fait partie des classiques.

► **Gaston Chérau** : membre de l'Académie Goncourt, cet auteur (1872-1937) met en scène l'ouest de l'Indre entre Prissac et Bélâbre, d'où est originaire sa famille. On peut citer *Champi-Tortu*, *la Prison de verre* ou *Le Pays qui a perdu son âme* parmi ses nombreux ouvrages. Il est enterré à Prissac où une stèle rappelle son attachement à la région.

► **Henry de Monfreid** : cet aventurier, commerçant et écrivain, a fini sa vie dans l'Indre, à Ingrandes, le 13 décembre 1974. Né dans l'Aude le 15 novembre 1879 il a beaucoup voyagé, notamment en Ethiopie, où il a fait du commerce et du négoce de peaux et de café. Le trafic de morphine et de haschisch lui vaut quelques séjours en prison. Ami de Joseph Kessel il écrit de nombreux romans d'aventure, inspirés de ses voyages et de sa vie. Son mode de vie fait jaser à Ingrandes où il s'installe à partir de 1947, en particulier son penchant pour l'opium. Sa maison est devenue musée.

► **Marguerite Audoux** : née à Sancoins en 1863 Marguerite Audoux passe une partie de son enfance à Bourges, à l'orphelinat de l'Hôpital général, après le décès de sa mère et l'abandon de son père. A 14 ans elle est placée comme bergère et servante de ferme en Sologne, près d'Aubigny-sur-Nère. Elle monte ensuite à Paris où elle tente de vivre en exerçant le métier de couturière. Elle intégrera un cercle d'intellectuels et d'auteurs par le biais d'un homme tombé fou amoureux de sa nièce, qu'elle élève. C'est Octave Mirbeau, enchanté par la

lecture des souvenirs de la petite couturière, qui contribuera à la faire éditer. Le 2 décembre 1910 Marguerite Audoux reçoit le prix Femina pour son roman *Marie-Claire* qui connaît un succès fulgurant. Trois autres romans suivront. Aujourd'hui, les collégiens du Cher décernent un prix Marguerite Audoux à un ouvrage de littérature jeunesse aux thèmes proches de ceux de la romancière, décédée en 1937.

► **Maurice Rollinat** : le père de ce poète né à Châteauroux, dans l'Indre, fut un grand ami de George Sand. C'est elle qui lui conseillera de tenter sa chance à Paris, après qu'il lui a montré ses premiers poèmes dans les années 1870. Le succès ne vient pas. Maurice Rollinat, qui a rejoint le groupe de poètes les Hydropathes, promène son physique névralgique au célèbre cabaret du Chat noir, où, seul au piano, il captive l'assistance en mettant en musique ses poèmes. Sa vie tourmentée est ponctuée de publication de ses œuvres (*Les Névroses*, *La Nature, les Apparitions*...). Il meurt en 1903. Il est inhumé à Châteauroux.

► **Zulma Carraud** : l'amie et égérie d'Honoré de Balzac est originaire d'Issoudun. Issue d'une lignée de riches marchands de la commune elle épouse en 1816 le commandant Carraud, l'un de ses cousins. Ce polytechnicien est directeur des études de l'Ecole militaire de Saint-Cyr. La rencontre avec Honoré de Balzac se fait par l'intermédiaire de la sœur de ce dernier, Laure Surville, que Zulma côtoie à Versailles. Zulma devient au fil du temps l'amie et la confidente de l'écrivain qui apprécie son esprit critique tant sur ses manuscrits que sur ses idées politiques. Le charme de Zulma n'est pas forcément perceptible au premier abord : elle est petite, boiteuse et d'une santé fragile. Balzac la décrit pourtant comme « pleine d'âme et de feu. » A partir de 1851, après le décès de l'écrivain, elle s'essaie à la littérature pour enfants, situant l'action de ses ouvrages dans le Berry, entre Issoudun et Vierzon. Elle meurt à Paris en 1889. Elle est inhumée à Nohant.

► **Roger Martin Du Gard** : le prix Nobel de littérature (en 1937) a rédigé sa grande saga *Des Thibault* dans le Val d'Aubois, à Sancerre. Né en 1881 et décédé en 1958 il est enterré à Nice.

► **Christine Angot** est née à Châteauroux en 1959. Elle y passe son enfance. Elle revient sur cette époque de sa vie avec le roman *Un amour impossible*, adapté à l'écran par Catherine Corsini (tourné à Châteauroux en 2017).

« Arsène Lupin » a fini sa vie à Reuilly

Même si Maurice Leblanc n'a jamais souhaité expliquer de quelle façon il avait trouvé l'inspiration pour créer son célèbre gentleman cambrioleur Arsène Lupin, il y a fort à parier que Marius Jacob a servi de modèle. Cet homme, jugé à Amiens, en Picardie, en 1905, faisait partie du gang des « travailleurs de la nuit », ainsi que la presse de l'époque l'avait baptisé. Les vingt-trois membres de la bande opéraient à Paris, ciblant des maisons bourgeoises dont ils repéraient les habitudes des occupants. Pour opérer de meilleure façon, Maurice Jacob a une idée : celle d'ouvrir un commerce et de s'y faire livrer toutes sortes de coffres-forts, de façon à étudier le fonctionnement et à faciliter les opérations de cambriolage. Son arrestation en 1903 mis un coup d'arrêt aux agissements de sa bande, à laquelle les enquêteurs attribueraient au moins cent cinquante cambriolages. Déporté en Guyane pour y purger sa condamnation aux travaux forcés à perpétuité, Marius Jacob bénéficie d'une campagne portée par Albert Londres qui lui valut d'être gracié en 1925, après une vie de bagnard qui a duré vingt-cinq ans. De retour en France Marius Jacob devient forain, vendant sur les marchés de la lingerie et de la corsetterie. Il achète une maison à Reuilly en 1939, c'est là qu'il entrepose sa marchandise. Condamné après la guerre par le tribunal correctionnel d'Issoudun à quinze jours de prison pour du tissu manquant sur une facture il n'aura de cesse de répéter qu'il n'y était pour rien. Il a fini ses jours à Reuilly, où il est décédé le 28 août 1954 après s'être injecté de la morphine. Dans *l'Aiguille creuse*, les enquêteurs cherchent Arsène Lupin dans la vallée de la Creuse, entre Cuzion (Indre), Fresselines et Crozant (Creuse).

Peinture

De nombreux peintres et dessinateurs sont nés ou se sont établis dans le Berry. La beauté des paysages berrichons leur ont d'ailleurs souvent inspirés de magnifiques œuvres.

► **L'école de Crozant** : Plusieurs peintres impressionnistes et post-impressionnistes ont peint les paysages du sud de l'Indre et du nord de la Creuse entre 1830 et 1950. On peut citer Fernand Maillaud, Armand Guillaumin, Léon Detroy, Paul Sérusier, Francis Picabia, Eugène Alluaud, Anders Oesterlind. C'est là que Claude Monet a commencé ses séries. Crozant était alors aussi connu et fréquenté par les artistes qu'Étretat. On trouve leurs tableaux à Châteauroux au musée Bertrand, à Éguzon au musée de la Vallée de la Creuse, mais aussi à Guéret en Creuse ou à Limoges en Haute-Vienne.

► **Raoul Adam** : amoureux des paysages du Boischaut le peintre Raoul Adam leur a rendu hommage au travers de ses peintures. Né en 1891 et décédé en 1948 Raoul Adam, originaire de la Châtre, n'a pas connu le succès que son talent lui faisait mériter. Cela serait dû, paraît-il, à un caractère quelque peu difficile.

► **Marcel Bascouard** : une place de la ville de Bourges porte le nom de ce dessinateur au mode de vie marginal. Marcel Bascouard est né dans le Cher, à Vallenay, le 10 février 1913. Marqué par le meurtre de son père par sa mère il refusera toujours d'intégrer la société et restera en marge, logeant dans des abris très précaires. A Bourges il habitera ainsi au milieu de gravats dans le quartier Avaricum. Dans les années 1950 et 1960, il passera ses journées à dessiner les rues de Bourges et la cathédrale Saint-Étienne. Son habitude de s'habiller en femme lui vaudra quelques passages au poste de police, où il revendiquera toujours sa liberté de se vêtir comme bon lui semble. Il passera les dernières années de sa vie à Asnières-les-Bourges dans la cabine d'un camion offert par le propriétaire d'une casse. Il y sera assassiné le 12 janvier 1978 par un marginal de 28 ans.

► **Auguste Borget** : ce peintre voyageur est né à Issoudun le 25 août 1808 et décédé à Bourges le 25 octobre 1877. Amérique du Nord, Amérique du Sud, Extrême-Orient, Indes, il réalise un véritable tour du monde, glanant l'inspiration au gré de ses escales. Salué par ses contemporains, de Balzac à Baudelaire, il acquiert rapidement une vraie réputation. Il publie de véritables carnets de voyages, mélanges de textes et de planches iconographiques. Vers 1850, il se retire quelque peu du monde et devient disciple de Saint Vincent de Paul. Plusieurs de ses œuvres ont été détruites dans un incendie.

► **Jean Boucher** : ce peintre né en 1575, inhumé en l'église Saint-Bonnet de Bourges en 1632 est berruyer de naissance. Dit Jean de Bourges Jean Boucher s'établit à Bourges en 1604. Auparavant il a passé plusieurs années en Italie, à Rome et à Florence, pour se former à la peinture. Travailant beaucoup sur commandes il réalise ainsi un portrait d'Henri IV et des décors pour le château de Montrond (ces décors ont aujourd'hui disparus). Il sera le premier maître de Pierre Mignard.

► **Maurice Estève** : né à Culan en 1904, Maurice Estève est l'un des peintres majeurs de la Nouvelle école de Paris. Cet excellent coloriste a vu naître sa vocation en 1913, à l'occasion d'une visite du Musée du Louvre à Paris. Il commence à peindre à Culan, où il séjourne pendant la première guerre mondiale. Il retournera s'établir à Paris à la fin de la guerre. Son travail est le fruit de plusieurs influences successives (surrealisme, expressionnisme). Il acquiert une réputation et collaborera avec le couple Delaunay pour la décoration des pavillons de l'Aviation et des Chemins de Fer à l'Exposition universelle de Paris en 1937. Il revient régulièrement passer ses étés à Culan. Il y reviendra définitivement en 1955. Maurice Estève est décédé à Culan le 29 juin 2001.

► **Berthe Morisot** : cette peintre berruyère (née à Bourges en 1841) fut l'un des membres fondateurs du mouvement d'avant-garde : l'impressionnisme. Seule femme du groupe, elle est admirée et respectée par ses membres. Édouard Manet, Edgar Degas, Pierre-Auguste

Les films tournés dans l'Indre

Plus de 80 films ont été tournés dans le département. *La Vouivre* de Georges Wilson a été tourné en 1988 entre Saint-Benoît-du-Sault, Mouhet, Neuillyay-les-Bois et Vendœuvres. *Les Noces rouges* de Claude Chabrol a été tourné en 1973 à Valençay. *Le Colonel Chabert* d'Yves Angelo en 1994, a été tourné au château de Bourges et à Valençay. *Mauvais Sang* de Léo Carax a été tourné en 1986 au Blanc. *La Croisade des enfants* de Serge Moati a été tourné à Chazelet en 1988. *Le Clan des Siciliens* d'Henri Verneuil en 1969 fait une incursion à Déols (la scène de l'avion sur l'autoroute est réalisée à l'aéroport). *La Dame aux camélias* de Jean-Claude Brialy a été tournée à Nohant-Vic en 1997. *Écoute le temps*, avec Émilie Dequenne et Ludmila Mickaël a été tournée à Malicornay en 2005. *Les Regrets* avec Yvan Attal et Valeria Bruni-Tedeschi a été tourné au Blanc en 2008. *Voleurs de chevaux* en 2009 en Brenne. La même année, Laura Smet joue dans *Pauline et François*, tourné à Saint-Plantaire. En 2013, le film *Maestro* de Léa Fazer, avec Pio Marmi et Mickaël Lonsdale, a été tourné à Gargilesse. En 2017, *Un amour impossible* de Catherine Corsini est tourné à Châteauroux.

Renoir, Claude Monet reconnaissent son talent. Rebelle, elle souhaitait rompre avec les traditions. Elle est décédée à Paris en 1895.

► **Benjamin Rabier** : le père de Gédéon et de *la Vache qui Rit*, originaire de la Roche-sur-Yon (1864) est décédé à Faverolles, dans l'Indre en 1939, où il vivait depuis 1900. Distingué très tôt pour ses capacités en dessin (il obtient à 15 ans le Prix du dessin de la Ville de Paris) il exercera différents métiers avant de pouvoir vivre de son art. Au début du vingtième siècle il s'impose, en étant publié dans *l'Assiette au Beurre* et *le Chat noir*. Son style simple et lisible a sans doute inspiré Hergé. Benjamin Rabier est également considéré comme l'un des plus grands dessinateurs animaliers européen. Il a illustré les *Fables* de La Fontaine et le *Roman de Renart*. En 1921, Léon Bel s'inspira d'un dessin de Benjamin Rabier comme logo de sa marque *La vache qui rit*. Gédéon le canard, dont les aventures ont été publiées entre 1923 et 1939, reste son personnage le plus connu.

Cinéma

Saviez-vous que Gérard Depardieu était d'origine berichonne ? Que Michel Denisot, personnalité du petit écran, avait présidé un club de football de l'Indre ? Et enfin que le franciscain de Bourges mis en scène par Claude Antant-Lara avait réellement officié à la Maison d'arrêt du Bordiot ?

► **Gérard Depardieu** : le célèbre acteur, aujourd'hui expatrié en Russie, est originaire de Châteauroux. Il y est né en 1948. Son père, René, surnommé Le Dédé, est tôlier-formeur en carrosserie, compagnon du devoir et

sapeur-pompier volontaire. Gérard Depardieu grandit dans une famille ouvrière, avec ses cinq frères et sœurs. Il entre à 14 ans comme apprenti dans l'imprimerie du groupe de presse Centre France. Sur les conseils du fils d'un médecin berrichon il monte à Paris pour y devenir acteur. Le film de Bertrand Blier, *Les Valseuses*, le révèle en 1974. Gérard Depardieu tourne dans l'Indre en 1994 *Le Colonel Chabert*, puis le film *Michou d'Auber* sorti en 2005 (Argenton-sur-Creuse, Montchevrier).

► **Michel Denisot** : Michel Denisot n'est pas à proprement parler une personnalité du cinéma, même s'il a animé pendant plusieurs années *le Grand Journal* de Canal+ à Cannes. Le célèbre journaliste est né dans l'Indre, à Buzançais, le 16 avril 1945. Son père était garagiste dans le département. Michel Denisot a débuté sa carrière de journaliste comme correspondant pour un journal local de Châteauroux. Il quitte le Berry en 1972 et s'installe à Paris. Après un passage à TF1 il intègre Canal+ en 1984. Amateur de football il a présidé deux clubs, le Paris Saint-Germain et la Berrichonne de Châteauroux.

► **Alfred Stanke** : le franciscain de Bourges, dont l'histoire a été mise en scène sur grand écran par Claude Antant-Lara (d'après le récit de Marc Tolédano), a vraiment existé. Alfred Stanke, originaire de Dantzig, est entré dans les ordres à l'âge de 16 ans. En 1940 il arrive à Bourges, où il est affecté comme surveillant des détenus de la Maison d'arrêt locale, dite du Bordiot. Il apportera un peu d'humanité aux prisonniers, dont nombre étaient torturés sur place par les Allemands et fera tout pour soulager leurs souffrances et leur misère.

Les films tournés dans le Cher

Le Cher n'est pas en reste pour les lieux de tournage de films. En effet, *Home sweet home* a été tourné en 2007 à Sancoins. Il met en scène Judith Godrèche, Daniel Prévost, Patrick Chesnais et Alexandra Astier. *Variété française* utilise Bourges comme décor en 2002. *Diamant noir* est tourné aussi à Bourges et Saint-Doulchard en 2014. En 2008, c'était le film de Jean-Marie Poiré, *Les Visiteurs 2*, qui se situait à Bourges. En 2012, *La Belle Vie* de Jean Denizot est tourné à Ménétrol-sous-Sancerre, Courquiers et Saint-Bouize. *Les Révoltés* de Simon Leclerc, est tourné à Vierzon et Vouzuron en 2013. En 2010, Bertrand Tavernier réalise sa *Princesse de Montpensier* à Bruères-Allichamps. La série télévisée *La Commanderie* de Didier Le Pêcheur est tournée en 2009 à Boulleret et Savigny-en-Sancerre.

Jour de fête, de Jacques Tati, a été tourné dans l'Indre

Une partie du premier long métrage du cinéaste Jacques Tati, *Jour de fête*, a été tournée dans le Berry, dans la commune de Sainte-Sévère, dans le département de l'Indre. De nombreux figurants ont été choisis parmi des personnes habitant le village. Ces derniers ont ainsi côtoyé les cinq comédiens professionnels dirigés par le metteur en scène. Aujourd'hui, la commune abrite un site dédié au film, tourné en 1947. La femme de Jacques Tati y tient un rôle. Achevé en 1948 le long métrage a dû attendre un an avant de sortir en salles en France, les distributeurs hexagonaux se montrant particulièrement réticents. C'est donc à partir du 4 juillet 1949 que les spectateurs ont pu le voir sur grand écran. En dépit de critiques peu enthousiastes le film rencontre un vrai succès populaire. En 1950 il reçoit le Grand prix du cinéma français. Initialement distribué en noir et blanc en raison du coût élevé d'un tirage couleur il ne sera présenté en couleurs qu'en 1995. Il devait être à l'origine le premier long-métrage français en couleurs. Un musée de *Jour de Fête* perpétue la mémoire de ce tournage à Sainte-Sévère-sur-Indre.

Patrimoine architectural

Villes et villages

Les nombreuses et vastes forêts berrichonnes ont permis dans la région la construction de maisons à colombages, ou maisons à pans de bois. On en trouve un peu partout dans le Berry. Les plus connues sont peut-être celles de Bourges, et d'Aubigny-sur-Nère mais de nombreuses communes recèlent de véritables trésors, chefs-d'œuvre tout à fait pittoresques (Levroux, la Châtre, Clémont...). Utilisée à partir du Moyen Âge, la technique de fabrication des maisons à pans de bois consistait à remplir une ossature de bois par un hourdage fait de briques (souvent crues), de moellons, de plâtre ou de torchis. Ce hourdage servait également de raidisseur et permettait à l'édifice de se maintenir. La technique a perduré plusieurs siècles même si à partir du XVII^e siècle et jusqu'au XIX^e siècle la tendance était au camouflage des pans de bois avec du plâtre. Un aspect uniforme était en effet considéré comme plus moderne et plus chic. A Bourges, de nombreuses maisons à colombages donnent un charme tout à fait moyenâgeux à la ville. La place Gordaine, notamment, véritable écrin entouré de maisons à pans de bois, est remarquable. Le centre-ville d'Aubigny-sur-Nère, cité des Stuarts, a également

préservé ces façades pittoresques. Le Berry est parsemé de maisons à pans de bois. Certaines façades sont de véritables œuvres d'art, dénotant à la fois d'une maîtrise architecturale mais aussi d'un véritable tempérament artistique. Ces édifices, dont certains sont très anciens, confèrent un style et une ambiance tout à fait particulière et charmante aux rues qu'ils bordent.

Châteaux

On connaît bien sûr les châteaux de la Loire, qui attirent chaque année des milliers de touristes. Mais à quelques kilomètres de Chenonceau ou de Blois, le Berry regorge d'édifices qui racontent, chacun à sa manière, l'Histoire inscrite dans ses pierres. Haut lieu de la royauté, la région compte en effet de très nombreux châteaux, aux styles très différents. De l'édifice Renaissance à la forteresse médiévale en passant par le gothique flamboyant, le Berry est réputé pour la beauté de ces anciennes demeures de seigneurs, voire de souverains.

► **Gien.** Détruit par les bombardements de 1940 le château de Gien, qui date du XVI^e siècle, a été restauré. Anne de Beaujeu, fille de Louis XI, Régente de France y séjourna, tout comme Henri II, Charles IX et Henri III. Ses façades sont tout à fait remarquables, constituées de briques dessinant des motifs géométriques enchevêtrés.

Les granges et les séchoirs à tuiles

Les villages et hameaux du Berry sont riches en granges anciennes. Ce territoire d'élevage avait besoin d'espace pour stocker le fourrage. On peut citer la célèbre grange pyramidale de Vailly-sur-Sauldre qui rend compte de la construction de ces granges typiques du Pays Fort, mais chaque commune ou presque en compte. Certaines de ces granges à poteaux ont gardé leur porche à la toiture surélevée pour laisser passer la charrette de foin. Quelques granges sont rénovées pour accueillir des manifestations ou servir aux activités touristiques. Au château de Nohant, la boutique et l'exposition de marionnettes se tient dans une grange bien aménagée. La Grange aux pianos à Chassignolles accueille des concerts. Celle du prieuré du Magny reçoit des expositions et des animations de poésie.

Le Berry compte également de nombreux séchoirs à tuiles, imposants bâtiments de bois et de tuiles très aérés pour permettre le séchage des briques et des tuiles. On en trouve près de La Châtre ou dans la Brenne, autour de La Borne... Certains tombent en ruine mais d'autres sont bien entretenus comme à Bélâbre, où ce bâtiment communal héberge une partie du marché de Noël.

Une colombe architecturale

Le terme de « colombage » vient du mot « colombe ». Mais il ne s'agit pas là de l'oiseau symbolisant la paix. En réalité, ce terme désigne un jambage de porte au XIV^e siècle. Il peut également désigner à l'époque une poutre dans le mur ou encore une poutre dans une solive de charpente. C'est donc tout naturellement que l'expression « maison à colombages » s'est popularisée pour désigner la maison à pan de bois comme on en trouve beaucoup dans le Berry.

- **Argent-sur-Sauldre.** Ce château a été construit et remanié au fil des siècles. Le début de son édification se situe au XIII^e siècle, à l'initiative des seigneurs de Sully. Il a ensuite été remanié au XV^e siècle. Au XVIII^e siècle Nicolas Dupré de Saint Maur, intendant du Berry, fait procéder à l'agrandissement de ce château. Aujourd'hui, la mairie s'y est établie.
- **Aubigny-sur-Nère.** Il serait dommage de venir dans le Berry sans aller admirer ce qu'il reste du château des Stuarts à Aubigny-sur-Nère. Témoin du passage de la dynastie écossaise, il est constitué d'un ensemble massif avec deux tourelles en son centre. Il date du XVI^e siècle.
- **Boucard.** L'extérieur médiéval du château de Boucard dissimule une cour et une demeure Renaissance qui datent du XVI^e siècle. Construit au XIV^e siècle, cet édifice massif est entouré de douves et situé en bordure de la Sauldre.
- **Menetou-Salon.** L'élégance du château de Menetou-Salon apparaît dès la grille du parc. Il fut la propriété de Jacques Coeur, Grand Argentier du roi Charles VII. Aujourd'hui, le château appartient à la famille d' Arenberg, qui y séjourne régulièrement. Plusieurs pièces sont toutefois ouvertes à la visite.
- **Saint-Florent-sur-Cher.** Le château de Saint-Florent sur Cher servait de centre de contrôle du travail des mariniers et des flotteurs de la Marine Royale pour lesquels deux ports furent construits de chaque côté du pont. Depuis 1936 il est inscrit au titre des Monuments historiques. Reconstruit à la fin du Moyen Âge il a été rénové à la fin du XVI^e siècle après le passage des Huguenots.
- **Sagonne.** Résidence préférée de Louis de Sancerre, cet édifice a été construit au XIV^e siècle. Il a pris place sur le site d'un ancien oppidum situé sur la voie romaine qui reliait Bourges à Lyon. Jules-Hardouin Mansart a acquis le domaine en 1699 et y a fait procéder à de nombreux travaux. Anne d'Harcagon, héritière des Mansart, était la gouvernante de la reine Marie-Antoinette. Elle sera elle aussi guillotinée pendant la Révolution française.
- **Meillant.** Le château de Maillant est un magnifique témoin du passage du style gothique flamboyant au style Renaissance. Edifié au XV^e et XVI^e siècles il offre au visiteur la merveilleuse exubérance de la décoration de sa tour et de ses fenêtres hautes. Son intérieur est tout autant remarquable.
- **Ainay-le-Vieil.** Le château fort d'Ainay-le-Vieil est surnommé à bon escient le Carcassonne du Berry. Construit au XIV^e siècle sur les vestiges d'une forteresse du XII^e siècle, il est remarquable à la fois par la force qui se dégage de ses robustes remparts mais aussi par le fait qu'il comporte deux parties : une partie médiévale et une partie Renaissance.
- **Culan.** Construit à la fin du XII^e sur les vestiges d'un château en bois, le château de Culan est un édifice qui permet de remonter huit siècles en arrière. Sa construction s'est étalée jusqu'au XV^e siècle. Remarquablement rénové au milieu du XX^e siècle, il est l'une des rares forteresses françaises à avoir conservé ses hourds en bois, partie située entre la toiture et la maçonnerie des tours, qui permettait de jeter des projectiles sur d'éventuels assaillants. A l'intérieur, de magnifiques cheminées monumentales datant du XV^e siècle sont tout aussi remarquables.
- **Buranlure.** Le château de Buranlure a été le théâtre en 1420 de la fuite de huit moines de Saint-Saturnin qui tentaient d'échapper aux Anglais et à l'incendie de leur abbaye. Le seigneur de Buranlure les a recueillis en son château.
- **Apremont-sur-Allier.** Situé sur un promontoire, le château d'Apremont-sur-Allier est inscrit au titre des monuments historiques depuis 1989. Aujourd'hui il ne reste plus grand chose de la forteresse médiévale édifiée au XV^e siècle. Immense, elle ne comptait pas moins d'une douzaine de tours. De nos jours il reste cinq tours, des mâchicoulis et des remparts. Entouré d'un merveilleux parc floral, le château n'en garde pas moins tout son cachet.
- **Valençay.** Construit en 1540 par Jacques d'Estampes, le château de Valençay domine la vallée du Nahon. Il est apparenté par sa construction aux châteaux de la Loire, et notamment au château de Chambord. La Maison d'Estampes engloutit sa fortune dans cette remarquable demeure. Mademoiselle de Montpensier y passe en 1653. Voilà ce qu'elle en dit dans ses Mémoires : « J'y arrivais aux flambeaux : je crus entrer dans une demeure enchantée. Il y a un corps de logis le plus beau et le plus magnifique du monde (...) Le degré (escalier) y est très beau et on y arrive par une galerie à arcades qui a du magnifique (...) L'appartement correspond bien à la beauté du degré par les embellissements et meubles ». A la charnière des XVII^e et XIX^e siècles, il fut habité par le prince de Talleyrand, qui y recevait les hôtes que l'empereur Napoléon voulait honorer ou surveiller (comme la famille royale d'Espagne). Le château est inscrit au titre des monuments historiques de 1992.
- **Bouges-le-Château.** Le style Louis XV est également présent dans le Berry : en témoigne cette demeure à la symétrie admirable, acheté par Talleyrand qui l'offrit à sa nièce la Princesse de Dino.

► **Azay-le-Ferron.** Edifié du XV^e au XVIII^e siècle le château d'Azay-le-Ferron est inscrit au titre des monuments historiques depuis 1950. Propriété de la ville de Tours il abrite de remarquables collections de mobilier Renaissance, Régence, Louis XVI et Empire. De magnifiques jardins l'entourent : roseraie, jardin à la française, jardin paysagé, jardin de topiaires et de buis taillés, aux formes de pièces de jeu d'échec. Ils bénéficient du label Jardin remarquable.

► **Argy.** Ce petit château commence son histoire au XII^e siècle mais il a été fortement remanié. Possède une très belle galerie Renaissance.

Architecture religieuse

Le Berry est riche d'une architecture religieuse conséquente et exceptionnelle, dans laquelle de nombreuses influences diverses se font sentir. Région centrale, propice à l'apport de techniques diverses, tant du nord et du sud que de l'est et de l'ouest, la terre berrichonne offre de nombreux édifices, témoins du passé, qui font revivre à leurs visiteurs les grandes heures de la chrétienté. La plus remarquable de ces constructions est sans nul doute la cathédrale Saint-Étienne de Bourges. Merveilleux édifice au style dominant gothique elle est inscrite depuis 1992 sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Si le style gothique de la cathédrale berruyère est remarquable le style roman est particulièrement présent dans le Berry. Particularité de la région : on y trouve les deux âges romans, le premier, qui s'étend de l'an 1000 à l'an 1100 et a pris fin avec la première croisade, et le second, qui a duré un siècle, de 1100 à 1200 environ, jusqu'à l'avènement du gothique. L'art roman berrichon a son caractère particulier, reconnaissable notamment par le portail unique des façades de ses édifices et par les fresques et les sculptures qui agrémentent ses constructions. A Brinay et Vic il est d'ailleurs possible d'admirer des ensembles conservés de décors peints. Du fait de l'importance religieuse du Berry jusqu'au XIII^e siècle (les archevêques de Bourges, primats des Aquitaines et patriarches de l'Eglise catholique romaine avaient autorité sur les évêques jusqu'aux Pyrénées) de nombreux édifices religieux y ont ainsi été édifiés. Plusieurs abbayes et prieurés ont été construits, lieu de vie des moines, notamment de l'ordre cistercien. Au XIV^e siècle on dénombrait dans la partie berrichonne de l'archidiocèse de Bourges pas moins de 76 établissements religieux (abbayes, prieurés, chapitres). Édifices conséquents et incontournables, comme l'abbaye de Noirlac ou celle de Fontmorgny, ou petites églises de village à découvrir au détour d'une rue, le patrimoine architectural religieux, en majorité roman, de la région berrichonne est admirable et surprenant.

► **Cathédrale Saint-Étienne de Bourges.** Sans aucun doute l'édifice religieux le plus connu et le plus remarquable en Berry. Siège du diocèse de Bourges, un siècle a été nécessaire à sa construction, de la fin du XII^e à la fin du XIII^e. La découvrir en arrivant du centre-ville (à partir de la rue Moyenne ou de la rue Bourbonnoux) ou l'admirer par les jardins de l'Archevêché qui la jouxtent par l'arrière est une expérience inoubliable. Classée sur la liste des monuments historiques dès 1862, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco en 1992, la cathédrale Saint-Étienne de Bourges séduit par la grande harmonie qui se dégage de sa construction. Premier édifice gothique construit au sud de la Loire elle faisait rayonner le prestige du roi de France et celui de l'archevêque. Il semble qu'au début de sa construction son plan ait été fortement inspiré de celui de Notre-Dame de Paris. La forme est celle d'une basilique, avec des chapelles entourant la nef. Le chantier n'a pas été de tout repos : en 1313 des fissures apparaissent dans la tour sud. Un étage massif est alors réalisé grâce à l'implantation d'un gros pilier butant. Mais cette fragilité a toujours empêché l'installation de cloches dans cette tour, qui a pris le nom par conséquent de « tour sourde ». Une vingtaine d'années après sa construction (en 1480) c'est la tour nord qui commence à montrer des signes de fragilité. Elle s'écroule le 31 décembre 1506. Reconstruite entre 1508 et 1542 elle comporte des éléments Renaissance. Elle est surnommée la « tour de beurre » car sa reconstruction aurait été financée grâce à l'impôt prélevé sur le beurre. La cathédrale Saint-Étienne comporte cinq portails richement sculptés, dont le portail Saint-Étienne, premier martyr chrétien, auquel la construction est dédiée. Ses volumes intérieurs témoignent des recherches des maîtres gothiques de l'époque en matière de luminosité : le but était de laisser passer la lumière de manière diffuse et continue. Les vitraux remarquables datent du début du XIII^e siècle. Véritables livres de lumière il livrent aux visiteurs des scènes de l'Ancien et du Nouveau testament, le Jugement dernier, l'Apocalypse, la vie de saint Étienne et des saints.

► **Abbaye de Noirlac.** A Bruères-Allichamps, l'abbaye de Noirlac est de site cistercien, majeur en Europe. Les débuts de l'ordre cistercien ont été fixés à 1098, avec l'édification de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne. L'ordre cistercien est d'ailleurs également connu sous le nom de l'ordre de Cîteaux. Il joue un rôle de premier plan dans l'histoire religieuse du XII^e siècle. L'abbaye de Noirlac est remarquable par la pureté de ses lignes, qui s'offrent au détour du bocage berrichon. Son architecture dépouillée reflète ainsi la pureté de l'ordre monacal. Elle date de

Issoudun, son vitrail et sa girafe

A l'église Saint-Cyr d'Issoudun vingt-trois vitraux du chevet datant du XV^e siècle racontent l'histoire de saint Cyr et de sainte Juliette. Quelle ne fut pas la surprise après la restauration récente de cet ouvrage de découvrir sur l'un des vitraux un animal ressemblant étonnamment à une girafe ! Et il semble bien que l'animal au long cou tacheté présent sur le vitrail soit une girafe. Chose étonnante quand on sait que les premières représentations en France de cet animal exotique datent du XVI^e siècle. Il semble qu'Issoudun soit lié de façon particulière à cet animal. En effet, une mâchoire de girafe datant du XV^e siècle a été trouvée au XIX^e siècle lors de fouilles sous la Tour Blanche.



Vitrail de la cathédrale Saint-Étienne de Bourges.

© Mamer - Iconotec

1150. Véritable forteresse spirituelle de pierre blonde, elle offre en son sein une belle luminosité. Les vitraux de l'abbatiale et du réfectoire, dont la réalisation a été confiée en 1975 à l'artiste Jean-Pierre Raynaud sont en parfaite harmonie avec l'ascèse calme des lieux.

► **Abbaye de Fontmorigny.** Classée monument historique, l'abbaye cistercienne de Fontmorigny témoigne de huit siècles d'histoire. A l'origine, cet édifice abritait des moines de l'ordre bénédictin. Mais, en 1149, ces derniers se sont affiliés à l'ordre cistercien, sur les instances de Saint Bernard. De l'abbaye du XII^e siècle, il subsiste aujourd'hui l'église, le réfectoire des convers et la cave voûtée sur croisées d'ogives du logis d'entrée, sans doute la porterie, et le cloître. D'autres constructions, plus tardives, se sont ajoutées à l'ensemble sans jamais en briser la belle harmonie.

► **Église de Saint-Amand Montrond.** La haute flèche de l'édifice lui confère une certaine légèreté et tranche avec les chapelles trapues. Classée monument historique en 1840 elle a été construite à la fin du XI^e siècle ou au début du XII^e à l'emplacement d'un ancien prieuré. L'ensemble est le témoin de plusieurs siècles de construction : au XIII^e siècle le portail occidental et la première travée de la nef sont érigés, le XIV^e siècle voit l'édification de la sacristie, le XV^e siècle celle des chapelles latérales, le pavage de la nef latéral est effectué au XVII^e siècle. Au XIX^e siècle la sacristie est reconstruite et une flèche est ajoutée au clocher. Au milieu du XX^e siècle des travaux de réfection ont été réalisés.

► **Église Saint-Germain.** Cet édifice roman des Aix Angillon était à l'origine la chapelle du château des sires de Sully. Au XII^e siècle elle abrite une communauté de chanoines augustins et devient paroissiale en 1678. Exemplaire de l'architecture romane en Berry, l'édifice est construit en pierres ocre et couvert de tuiles brunes. Des « passages berrichons » étroits font communiquer la nef et la croisée. Celle-ci est couverte d'une coupole sur trompes formant l'assise du clocher. La construction de

la tour a nécessité de renforcer les piles par des massifs de maçonnerie qui élèvent leur puissante silhouette du côté de la nef. Ils accentuent encore l'ampleur de la large nef, simplement couverte d'un berceau de charpente lambrissé. Les ornements qui émaillent cette élégante construction témoignent du savoir-faire des maîtres sculpteurs de l'époque. La façade et le pignon percé de trois fenêtres ont été ajoutés au XIX^e siècle.

► **Église Saint-Germain.** Il ne faut pas s'arrêter à l'aspect extérieur plutôt lourd de cet édifice roman situé à Allouis et qui dépendait de la collégiale de Mehun. Une visite de l'église Saint-Germain prend tout son sens à l'intérieur de cette construction. On peut en effet y admirer une cuve baptismale du XI^e siècle, mais ce sont surtout les fresques du mur diaphragme, exécutées vers 1160 et restaurées en 1974 qui valent le déplacement. Comparable à celui d'Avord, l'ensemble d'Allouis comporte quatre compartiments principaux. Au registre inférieur, l'un montre une Vierge en Majesté à droite de l'arc, et à gauche la Crucifixion. Au registre supérieur, séparées par des anges peints au-dessus de l'arc, se voient de part et d'autre la Mise au tombeau et les Saintes femmes au Sépulcre. Comme à Brinay, un calendrier des mois est peint sur l'arc curieusement surhaussé qui sépare la nef du chœur. Les pigments rouges et ocre sont rehaussés par des touches de bleu de malachite, et du bleu profond qui trahit l'emploi du très précieux pigment de lapis-lazuli. Des fresques du XIII^e siècle (scène de la vie d'un saint) sont aussi visibles sur le mur sud de la nef. Un ensemble magique, aux traits très fins, qui a traversé les siècles pour s'offrir aux visiteurs d'aujourd'hui.

► **Église Saint-Martin.** A Ardentès, sur les bords de l'Indre, l'église romane Saint-Martin dépendait autrefois de l'abbaye de Déols. Son portail nord, à triple voussure, est la pièce maîtresse de cette construction qui a été parfaitement restaurée récemment. L'iconographie complexe de ce portail représente la victoire du Christ sur le Mal et la mort. A l'intérieur de l'église on peut également admirer des vestiges de fresques.

- **Église Saint-Hugues.** A Avord, l'église Saint-Hugues est un bâtiment très pur, aux lignes claires, à l'intérieur duquel on peut admirer des fresques datant du XII^e siècle, découvertes vers 1950 dans le chœur à chevet plat. Merveilleux témoins picturaux du Moyen Âge elles représentent les saints Pierre et Paul et les apôtres.
- **Église Saint-Nazaire.** A Azay-le-Ferron, ce bâtiment à nef unique rappelle la cathédrale d'Angers par ses chapiteaux et ses consoles. Mélant le style gothique, par son chœur et le style roman par son portail situé sur le flanc sud de la nef cette église est une petite curiosité. Les statues qui l'ornent sont à admirer, notamment une très belle Saint Barbe.
- **Église Saint-Nicolas.** Cet édifice situé à Beaulieu dans l'Indre a perdu son transept, dont subsistent encore les arrachements et dont la chapelle nord perpétue le souvenir. L'église Saint-Nicolas abrite un magnifique retable en bois doré qui date du XVIII^e siècle. Il s'agit là d'un véritable chef-d'œuvre de sculpture. On trouve également dans la nef et à l'extérieur des pierres tombales en granite, matériau caractéristique du Limousin.
- **Église Saint-Denis.** A Reuilly, le prieuré témoigne de la pénétration en Berry de l'influence capétienne. Sa crypte a d'abord été prise pour une construction mérovingienne mais il semble en réalité que sa construction ne date pas d'avant le XI^e siècle. L'église se compose d'une nef unique, donnant sur un transept pourvu de deux absidioles semi-circulaires. La croisée est coiffée d'une coupole à huit pans. Le chœur prolongé d'une absidiole reprend le plan de la crypte. Un beau portail plein cintre à deux rangs de claveaux étroits orne la façade.
- **Église du Prieuré.** Cet édifice situé à Ruffec est injustement méconnu. Cela est dû au fait que cette propriété privée est difficilement accessible. Il s'agit pourtant d'un des plus grands édifices romans du Berry, à la fois par son originalité mais aussi par la grande qualité de sa construction. Tout à fait monumental, il mérite le coup d'œil.
- **Église Saint-Benoît.** A Saint-Benoît-du-Sault cet édifice mérite d'être visité. Il s'agit là d'un témoin du premier art roman, daté du XI^e siècle. Même s'il a été modifié par des transformations ultérieures il conserve une majesté unique. Les vitraux de Jean Mauret qui l'agrémente méritent également d'être admirés.
- **Église Saint-Gaultier.** Ce bâtiment, situé sur le territoire de la commune du même nom, présente plusieurs curiosités. Un très beau clocher, un remarquable portail nord, la qualité des décors géométriques de la façade font de cet imposant édifice un beau témoin du Moyen Âge.
- **Ancienne abbatiale Sainte-Marie.** Malgré la destruction de sa nef au XVII^e siècle, l'église de Saint-Genou reste l'un des plus purs monuments de l'architecture romane en Berry. Son transept, partiellement conservé, est élevé sur le modèle de celui de Saint-Martin de Tours. Elle abrite le tombeau de saint Genou, dont la dalle funéraire a été conservée avec son inscription dédicatoire. La qualité de sa sculpture, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur du bâtiment, véritable sculpture de pierre, confèrent à l'abbatiale son charme et sa qualité. On peut ainsi admirer une déclinaison intéressante du thème de l'acanthe mais également un fort beau bestiaire, constitué notamment d'oiseaux et de lions.
- **Église Saint-Georges.** A Saint-Jeanvrin, cet édifice consacré à saint Georges l'était auparavant à saint Janvier (jusqu'au XIV^e siècle). L'édifice date du milieu du XII^e. Il appartenait alors à l'abbaye de Déols. Il a été érigé en bordure de l'étang, et est couverte de tuiles, à l'exception du lanternon de la croisée. Le berceau brisé de la nef unique est une curiosité car peu usité en Berry. Les jolies sculptures qui ornent les chapiteaux (lions, singes...) sont à admirer. L'église abrite également un remarquable mobilier : Vierge de pitié du XV^e siècle, tombeau et vitrail d'un sire de Blanchefort vers 1540, fresque et triptyque du XVI^e siècle... Près de l'entrée, une cuve baptismale romane chargée d'un masque d'homme barbu est tout à fait particulière.
- **Église de Sainte-Lizaigne.** Cette petite église romane a longtemps été laissée à l'abandon. Las, elle est aujourd'hui restaurée, et c'est tant mieux. Son charme réside dans sa très grande simplicité et son dépouillement. Elle est très simplement constituée de deux rectangles, l'un pour la nef, l'autre pour le chœur. Sa pierre blanche ajoute à la grande pureté de l'édifice.
- **Église Saint-Marcel.** Cet ensemble trapu, église d'un ancien prieuré bénédictin, offre en son sein de splendides reliquaires en émaux limousins renfermant les reliques de saint Marcel et de son compagnon de route Anastase. La nef unique de l'édifice mène à un chœur à abside centrale très décorée. Une crypte se trouve sous le transept sud. Une inscription rappelle la Passion du Christ, présente en croix au-dessus de la porte du jubé. Le clocher est couvert de bardeaux et le portail occidental possède des claveaux rayonnants au bestiaire inspiré d'étoffes orientales.
- **Église Saint-Austrégésile.** Les chanoines du chapitre de Saint-Outrille s'établirent à Saint-Outrille-Gracay vers l'an mil. L'église est le témoin de cette installation. Son chevet date de la fin du XI^e siècle. Il reprend le plan bénédictin dominant dans le Berry. La nef d'origine s'étant écroulée elle a dû être reconstruite au XV^e siècle, tout comme la façade. Le clocher s'élance et donne un volume en hauteur à cette belle construction. Couvert de bardeaux, il est tout à fait original.
- **Église Saint-Père-la-None.** Au Moyen Âge on comptait de nombreuses églises romanes à Sancerre. Aujourd'hui, Saint-Père-la-None est le témoin de ces hautes heures de la chrétienté. Même s'il n'en reste plus que quelques vestiges, ils méritent quand même le déplacement. Le portail de cet édifice du XII^e siècle a été classé sur la liste des Monuments historiques en 1929, le reste de l'édifice l'a été en 1959. Saint-Père-la-None dépendait de Saint-Benoît-sur-Loire. Des chapiteaux sculptés ont résisté au temps, on peut y voir notamment une double rangée de feuillés tout à fait caractéristique de la région berrichonne.
- **Église Notre-Dame.** Extrêmement simple et de lignes pures, l'église de Tilly date du XII^e siècle. Ouverte sur demande elle offre en son sein des fresques datant des XV^e et XVI^e siècles représentant saint Christophe portant l'enfant Jésus, la légende de saint Nicolas et des

Les viaducs

La réalisation des voies de chemins de fer au XIX^e siècle a obligé les compagnies ferroviaires à construire de grands ouvrages d'art pour enjamber les vallées. Les viaducs, souvent désaffectés aujourd'hui, continuent à marquer le paysage par les arches impressionnantes. Dans l'Indre, celui de Cluis est utilisé pour le saut à l'élastique (www.oxygene40.com). C'est le cas aussi à Culan dans le Cher (www.adrenactive.com/saut-elastique-culan-centre-18-3150.htm). Celui du Blanc est une sur une voie verte. On peut donc se promener à son sommet pour admirer la vue.

trois enfants dans le saloir, les vestiges d'un Jugement dernier avec saint Michel et la pesée des âmes.

► **Église Saint-Martin.** A Véreaux le portail ouest de l'église Saint-Martin a été classé sur la liste des monuments historiques en 1912. L'édifice, qui date du XII^e siècle, est fort simple. C'est pourquoi le portail à statues colonnes étonne. Qui sont ces personnages remarquablement sculptés dans la pierre ? Il s'agit peut-être de reines de l'Ancien Testament. L'édifice n'a pas encore livré tous ses secrets.

► **Église Saint-Cyr.** A Vesdun, l'église Saint-Cyr est une simple construction romane de grès rose, dont on trouve la trace en 1150 dans une bulle pontificale, aux côtés d'autres possessions de l'abbaye de Déols. Des fresques représentant l'enfance du Christ ont été découvertes au XIII^e siècle dans le chœur. Elles datent du début du XIII^e siècle.

► **Église Saint-Germain.** A Vornay, l'église Saint-Germain est un bâtiment du XII^e siècle qui a connu de nombreuses modifications. Mais la façade est intacte. L'édifice a été classé sur la liste des monuments historiques en 1911.

► **Église Saint-Saturnin.** A Vouillon, l'église Saint-Saturnin, classée monument historique en 1926, appartenait à l'abbaye de Déols, à l'instar de nombreuses églises de l'Indre. Certains éléments sculptés évoquent le XI^e siècle tandis que la façade à deux niveaux présente un style caractéristique de celui employé au XII^e siècle. L'église a sans doute été restaurée aux XV^e et XVI^e siècles.

► **Église Saint-Cyr.** A Issoudun, l'église Saint-Cyr date du XV^e siècle. Elle est classée monument historique depuis 1931. Sa pierre blanche en fait un édifice tout à fait lumineux.

► **Abbaye Notre-Dame de Déols.** Cet édifice clunisien a beaucoup perdu de sa superbe pendant les guerres de religion mais il reste tout de même très imposant avec sa haute tour qui domine l'agglomération.

► **Église du Menoux.** Cette petite église néogothique du XIX^e siècle n'attire pas l'œil mais elle abrite un trésor unique : les peintures réalisées dans les années 1970 par le peintre bolivien Jorge Carrasco. Un décor psychédélique orne les voûtes de l'église et en font un lieu à part.

► **Église Saint-Sulpice de Roussines.** Les voûtes sont ornées de peintures du XV^e siècle qui représentent les péchés capitaux, le Christ en majesté avec les quatre évangélistes, ainsi que saint Nicolas.

► **Église de Nohant-Vic.** Cet édifice présente de magnifiques fresques du XII^e siècle. Elles ont été sauvées par

George Sand et Prosper Mérimée. On y retrouve des scènes de l'Ancien Testament (Adam et Ève chassés du Paradis, ainsi que de la vie de Jésus (Visitation, Adoration des Mages, saint Pierre crucifié...).

Ouvrages d'art

► Le canal du Berry

Cet ouvrage a été construit afin de relier Montluçon au Canal latéral de la Loire et au Cher canalisé. Sa longueur totale est de 261 kilomètres. Il court sur trois départements, l'Allier, le Cher et le Loir-et-Cher mais est présent principalement dans le Cher. Réalisé entre 1808 et 1840, il a été utilisé jusqu'en 1945 puis a été déclassé et aliéné en 1955.

Il a la particularité d'être trois canaux en un seul, puisqu'il est constitué de trois branches distinctes qui se rejoignent à Fontblisse, commune de Bannegon (dans le département du Cher).

Il relie les villes de Montluçon, Vallon-en-Sully, Saint-Amand-Montrond, Charenton-du-Cher, Sancoins, Marseilles-lès-Aubigny, Dun-sur-Auron, Bourges, Mehun-sur-Yèvre, Vierzon et Noyers-sur-Cher.

Le souhait d'aménagement du Cher en vue de sa navigation est très ancien : on en trouve déjà l'évocation en 1484 à l'occasion des Etats-Généraux de Tours. Sully en parle en 1595, et en 1606 Colbert se penche sur la question, avant de renoncer au lancement d'une telle construction. Le sujet sera remis au goût du jour un siècle plus tard, tout d'abord par le duc Paul-François de Béthune-Charost, qui l'évoquera en 1765, puis par le baron de Marivetz en 1772. Tous deux appelaient vivement à la mise en place d'une liaison directe entre Tours et le Bec d'Allier. Pas moins de six projets furent présentés entre 1768 et 1784 mais aucun ne put aboutir, faute de financements. En 1786 une dotation de 100 000 francs fut proposée pour initier les premiers travaux mais la Convention annula le projet en 1792.

Il faudra donc attendre 1808 pour que le projet soit réellement initié. L'ingénieur en chef des Ponts et Chaussées Joseph-Michel Dutens est désigné pour mener à bien le projet. Des prisonniers espagnols seront utilisés comme ouvriers entre 1808 et 1840. En 1810 le Conseil général du Cher propose une rallonge de 500 000 francs pour que le canal passe par Bourges. En 1811 une prolongation entre Vierzon et Nevers est étudiée. Pour répondre aux besoins d'économies occasionnés par la chute de l'Empire, Joseph-Michel Dutens propose de s'inspirer des canaux anglais, qu'il a pu observer lors d'un voyage en 1818. Il s'agit de réduire la taille des écluses, les faisant passer de 5,20 mètres de large à 2,60 mètres. Finalement le projet a adopté des écluses avec des sas de 2,70 mètres.

Le canal du Berry (initialement appelé canal du Cher puis canal du duc de Berry) possède trois branches principales et trois petits embranchements. Trois de ses ponts-canaux sont inscrits sur la liste des monuments historiques : le pont-canal de la Tranchasse à Ainay-le-Vieil, le pont-canal de La Croix et le pont-canal franchissant la Sauldre. L'écluse de la Tranchasse à Colombiers est également classée monument historique. Tout le parcours du canal du Berry est par ailleurs parsemé d'éléments remarquables : les ponts-canaux de Chantemerle et de La Queugne, avec son écluse double, seule du canal, le pont-levis de Vallon-en-Sully et la grue de transbordement du bassin de Laugère sur la branche nord, la tranchée d'Augy, les réservoirs de Goule, Pirot et de la Marmande, les ponts-canaux du Rhimbé sur sa branche nord-est, les sites de Bourges, de Mehun-sur-Yèvre et de Vierzon mais aussi la gare d'eau de Noyers-sur-Cher sur sa branche nord-ouest.

Traditions et modes de vie

► **Le Berry est fortement marqué par la culture paysanne.** Les vêtements d'antan étaient pratiques, destinés à être portés au champs et à ne pas entraver les mouvements.

Chemise de chanvre (la biaude), ceinture de flanelle, culotte et veste courte et chapeau : tel était l'uniforme des paysans berrichons. Une partie importante de cette vêture consistait en le port de guêtres, appelées dans le Berry « arsoulettes ». Une chanson populaire les évoque : « Faut faire des arsoulettes en toile de métier pour empêcher la terre d'entrer dans nos souliers. » Les arsoulettes, ou « gamaches » étaient les guêtres que portaient les paysans français au XV^e siècle. Dans l'Indre un « tailleur » en a fabriqué jusqu'en 1936 pour fournir les vigneronnes de Saint-Marcel. Ces dernières travaillaient en effet avec au bas des jambes des guêtres de grosse toile bleue ou blanche.

Dans le Berry, les tenues des paysans correspondent à la tâche à effectuer. A la tenue « de base » s'ajoutent des éléments en fonction du métier. Ainsi, les bergeres portaient un sur-vêtement composé de pièces de laine épaisse par-dessus le costume, un manteau chaud (la limousine) et un bonnet de coton à pompon. Les dimanches et les jours de fête, la tenue était bien entendu plus soignée. La chemise est plus travaillée, un gilet se glisse sous une petite veste, par-dessus laquelle on enfile une veste plus grande. Enfin, un mouchoir noué autour du cou vient parfaire cette tenue plus élaborée. Le traditionnel chapeau est posé sur la tête. En Berry on trouvait le chapeau « clabaud », le plus porté par les hommes de la région. Ce couvre-chef à larges bords, qui servait à la fois de parapluie et de parasol, était formé d'une calotte ronde agrémentée d'une grosse cordelière de laine rouge, à noeud plat derrière, appelée boudaloue. A l'arrière du chapeau les deux pans de la boudaloue sont relativement courts et terminés par un noeud formant un petit pompon.

Les femmes de Berry ont toujours apporté grand soin à leur toilette. Leurs vêtements sont taillés dans des tissus plus variés que ceux des hommes. La toile de chanvre reste la plus répandue mais on trouve aussi des habits en droguet, en drap, en serge, en coton et en poulangis. Les Berrichonnes enfilaient d'abord une longue chemise, souvent en toile de chanvre. Par dessus, unbourrelet, fixé à la taille, était destiné à bien faire ressortir les fronces du jupon (les plus minces portaient également un faux-cul). Le jupon, en droguet rayé, venait ensuite. En hiver, plusieurs jupons étaient superposés. Un « juste », petit corsage très ajusté, venait structurer l'ensemble. L'indispensable tablier protégeait la jupe. Un fichu en indienne ou en coton imprimé et une coiffe venaient compléter cette tenue simple.

► **Le Berry est une terre de légendes** dont aujourd'hui encore on se transmet les histoires.

Lexique

- **Abotté** : être repu, n'en plus pouvoir.
- **Acni** : recroquevillé.
- **Affutter** : se mettre à l'affut.
- **Affutiaux** : vêtements.
- **Baufuter** : calomnier.
- **Beurdasser** : secouer.
- **Biaude** : blouse berrichonne.
- **Bouinotte** : petite fenêtre carrée.
- **Bouchure** : haie.
- **Bourée** : averse.
- **Bourriner** : bricoler.
- **Bouzou** : bébé.
- **Ch'ti** : méchant, malicieux
- **Couare** : corbeau.

- **Dar** : faux.
- **Dévirer** : retourner, renverser.
- **Forturab** : costaud.
- **Fumelle** : femme.
- **Gueurluchon** : sexe masculin.
- **Luma** : escargot.
- **Maquereau** : chat.
- **Ortruge** : ortie.
- **Patin** : chausson.
- **Plomb** : prairie ancienne.
- **Rio** : petite rivière.
- **Seu** : sureau.
- **Tchuper** : cracher.
- **Vieusté** : vieillesse.

Croyances, mythes et légendes

► **Le Berry, terre de sorcellerie ?** Dans l'imaginaire populaire le Berry est invariablement associé à la sorcellerie. Il semble pourtant qu'il n'y ait pas eu plus de procès de sorciers ici qu'ailleurs au Moyen Âge ou à la Renaissance. La spécificité de la région tient peut-être au fait que ce sont souvent des hommes qui ont été désignés et condamnés comme sorciers alors qu'ailleurs c'était plutôt les femmes qui faisaient les frais de ce genre d'accusations. Ainsi, en 1619, un mendiant arrêté à Menetou-Salon avoua avoir eu commerce avec le Diable. Une femme était morte peu après avoir partagé un morceau de pain avec lui. Une autre assura avoir été littéralement transpercée par son regard. Condamné à mort, il fut brûlé. Popularisée par les romans de George Sand (*La Petite Fadette*, *La Mare au Diable*) cette tradition de sorcellerie a perduré jusqu'à aujourd'hui. Le musée de la Sorcellerie à La Jonchère et celui de Blancafort l'illustrent bien. La plage de Bonnau dans l'Indre a toujours sa fête de la sorcellerie. George Sand avait coutume d'appeler Nohant, où elle a grandi, et ses environs la Vallée Noire, noire de légendes et de présence d'esprits parfois peu amènes. A quoi cela est-ce dû ? A la campagne bruyante de bruits étranges, aux étangs faisant parfois flotter au-dessus d'eux à la tombée de la nuit une brume inquiétante ? Il semble qu'au temps des Gaulois, déjà, les druides avaient désigné le Berry comme centre sacré du pays, en raison de la densité vibratoire du sol, qui serait plus importante qu'ailleurs. Reste que, si le Berry a compté au fil des temps nombre de rebouteux et de soigneurs, c'est peut-être en raison de son isolement. L'historien et écrivain Gérard Coulon situe au XIX^e siècle la véritable naissance de la culture sorcière berrichonne, au moment où nombre d'habitants quittèrent les villages pour gagner les villes. Isolés, les villageois auraient ainsi appris à se débrouiller par eux-mêmes et notamment à se soigner avec les moyens à leur portée : les plantes.

Ainsi, savez-vous que certains reliefs berrichons ont été causés par Gargantua ? Le héros de Rabelais est le fruit d'une légende bien antérieure à l'ouvrage qui l'a popularisé. Ainsi, on raconte que c'est en secouant son sabot pour y enlever la terre qui s'y trouvait qu'il créa le petit promontoire isolé qui se trouve dans la plaine de Montlevie. Ce petit promontoire n'étant autre, vous l'aurez compris, que l'amas de boue ôtée de la chaussure. Le Pied-de-Bourges, autre monticule situé près de Clion, serait également l'œuvre du géant, survenue à l'occasion d'une de ses grandes enjambées. Les Dépâtures-de-Gargantua, à Châtillon-sur-Indre comme dans la Brenne, font suite au Pied-de-Bourges. On raconte qu'il avala tout rond un bateau chargé de moines sur les bords de la Creuse. Vorace, il absorba par mégarde sa brave nourrice près d'Issoudun en la tétant. La pauvre femme fut retrouvée le lendemain dans les langes du gourmand nourrisson. Il semble que Rabelais ait construit son roman en empruntant de-ci de-là des mythes du Bas-Berry mais aussi du Poitou et de la Saintonge.

Gargantua n'est pas le seul être mythique dont le souvenir hante les terres berrichonnes. Plusieurs superstitions sont attachées à cette contrée dont les paysages brumeux, marécageux ou de landes sont propices à l'émergence.

Aux côtés des loups-garous, des feux follets et autres fées, bonnes ou mauvaises, la Brette est ainsi une créature surnaturelle propre au département du Cher. Cette espèce de fantôme couvert d'un suaire blanc court les champs la nuit. Il ne fait pas bon la rencontrer, cela présage généralement d'événements plus que désagréables. Et il est impossible d'atteindre la Brette avec des balles de fusil, elles n'ont aucun effet sur elle. A moins d'avoir pris la précaution de les avoir fait bénir au préalable par le curé du village. La Marte, autour de Saint-Benoît-du-Sault est une méchante vieille qui agresse les hommes de passage pour les forcer à l'honorer.

La Chasse à Ribaud fait également partie des légendes berrichonnes. Particulièrement effrayant, il s'agit d'un bruit continu qui survient la nuit, n'importe quand, de préférence dans les bas-fonds, les prairies et les lieux solitaires. Entendre la Chasse à Ribaud c'est comme être littéralement survolé d'un nombre incroyable de chiens de races et de tailles différentes, qui grognent et hurlent à la nuit. Ceux qui l'ont déjà entendu ont cru distinguer au-dessus de la mêlée le timbre grave d'un énorme dogue se mêler de temps en temps à l'effrayant concert. On raconte qu'à la fin du XIX^e siècle un jeune homme de Gracay qui rentrait chez lui en suivant la route de Nohant entendit soudain au-dessus de lui la Chasse à Ribaud. Le bruit était si près de lui, frôlant sa tête, qu'il la baissa, craignant que la Chasse ne lui ôta son chapeau. Effrayé il garda la tête baissée mais assura par la suite que la Chasse à Ribaud s'était dirigée au-dessus du marais avant de se perdre dans le Pré Tambour, à proximité du cimetière de Gracay.

Ce soir-là ce jeune Berrichon aurait pu croiser la Grand' Bête, énorme chienne de la taille d'une génisse qui a pour habitude de suivre, sans toutefois les attaquer, les passants attardés. Un laboureur de Reuilly a décrété en son temps la Grand' Bête. Il s'agit, a-t-il raconté, d'un animal gros comme une vache de deux ans, avec de grandes cornes, des poils roux hérisse et deux grands yeux brillants. Elle l'aurait suivi un soir, avançant quand il avançait, s'arrêtant quand il s'arrêtait, allant même parfois jusqu'à poser son énorme tête sur son épaule, faisant aller son souffle chaud et rauque contre son oreille. Terrifié, le brave homme se réfugia alors dans une ferme voisine. Après quelques instants passés au coin du feu il se décida à en sortir pour reprendre sa route. Mais qu'à-t-il aperçu près des bergeries, guettant son retour ? La terrible silhouette de la Grand' Bête. Rentrant précipitamment dans la ferme il y passa la nuit et n'en ressortit que le lendemain matin à la lumière du jour.

99 moutons et un Berrichon...

Il est un dicton en Berry qui dit « 99 moutons et un Berrichon ça fait 100 bêtes. » Cette phrase, en apparence peu flatteuse pour les gens du coin montre en fait le caractère rusé et plein d'humour des paysans du cru. Car en réalité ces mots auraient été prononcés au XVII^e siècle, par un éleveur de moutons, au moment de payer un péage. A l'époque, le passage des ponts était payant. Et le prix était fonction du nombre de bêtes qui l'empruntaient. Or un tarif dégressif avait cours. Si un berger passait le pont avec moins de 100 moutons il payait un denier par animal, soit 99 deniers pour 99 animaux, ce qui représente 8 sous et 3 deniers. Mais pour cent animaux, le tarif descend à 2 sous et 6 deniers. Le calcul est vite fait ! Un jour, un berger qui devait passer avec 99 bêtes lança alors cette phrase qui a traversé les siècles. Le but n'était pas de moquer les autochtones mais bien de tenter de payer moins cher le péage !

Langue

Le berrichon, dont il existe plusieurs variantes, est la langue d'oïl (par opposition à la langue d'oc, parlée au Sud de la France) parlée dans le Berry. Il en existe trois variantes dans la région : le bourbonnais, dans le Cher Sud, le haut-berrichon, dans le Cher Nord et le Cher Est, et le bas-berrichon, dans l'Indre et le Cher. Ces patois ont progressivement disparu, ne persistant que dans les campagnes, au fur et à mesure que le français est devenu la langue employée par l'aristocratie et la bourgeoisie (à partir du XVI^e siècle). Certains termes ont toutefois traversé les siècles, comme « pochon » pour désigner un sac ou « patin » pour dire pantoufle. Aujourd'hui, certaines associations, comme les Thiaulins de Lignières, contribuent à perpétuer la tradition linguistique du patois berrichon pour éviter qu'il ne s'éteigne. Des conteurs, comme L'Pé Gaston ou Pascal Pauvrehomme, parcourent la région et ses environs pour captiver le public d'histoires racontées en langue berrichonne.

Artisanat

► **On ne peut évoquer l'artisanat berrichon sans évoquer la poterie et le hameau de La Borne**, haut lieu de cette tradition séculaire. La Borne se trouve sur le territoire des communes d'Henrichemont et de Morogues, dans le département du Cher. Aujourd'hui encore plusieurs artisans y exercent. L'endroit est un lieu de création de céramique depuis le Moyen Âge puisque des traces évoquant cette activité remontent au XIII^e siècle. L'endroit s'est taillé une bonne renommée grâce à sa production de poterie de grès. Héritiers de siècles de tradition quatre-vingts potiers et céramistes contemporains y travaillent. La part belle est donnée à la modernité, à la recherche de formes nouvelles, de décos.

inédites mais également à un profond respect du côté traditionnel. A La Borne, l'héritage potier est précieux. L'activité potière s'est établie sur ce territoire en raison à la fois de sa situation géographique privilégiée, au cœur de la forêt, mais aussi de la présence d'un très important filon de grès.

La production traditionnelle se compose de pièces utilitaires en grès qui répondent aux besoins de la vie et des productions rurales. Vient s'y ajouter une création d'imagerie populaire recherchée par les collectionneurs.

► **De véritables artistes.** Certains noms associés à La Borne sont devenus célèbres, comme Marie Talbot, Bedu, Beron ou Foucher. Le secteur s'est vraiment bâti autour de la production potière : à la fin du XIX^e siècle, le hameau comptait environ 700 habitants pour 80 potiers. Cette période est véritablement considérée comme l'âge d'or à La Borne. Les céramistes prestigieux contribuent à asseoir la renommée du site et à en faire un secteur absolument incontournable. A cette période très faste succède un creux. Ainsi, la fin des années 1920 marque le début du déclin de l'activité de La Borne. La poterie peine à garder sa place avec la concurrence de l'aluminium et du verre. Alors qu'en 1914, 14 fours étaient en activité et il n'en restait que quatre en 1950. Dans les années 1960, la part belle est faite à l'aspect artistique de la poterie, ce qui permet de relancer et de dynamiser la production.

► **Un artisanat international.** La Borne recommence à attirer des céramistes de grès dans la deuxième partie du XX^e siècle. Ces derniers renouvellent la production. Jean et Jacqueline Lerat, Paul Beyer, André Rozay, puis Vassil Ivanoff, Pierre Mestre, Elisabeth Joulia, Yves et Monique Mohy, Jean Linard et Claudine Monchaussé contribuent à ce renouveau du territoire. Un paradoxe se fait jour : la poterie traditionnelle périclite et pourtant La Borne

Le terrible procès du Carroi de Marlou

En 1582 six Sancerrois, cinq hommes et une femme, accusés de sorcellerie, ont été pendus et brûlés. Dénoncés par un garçonnet de 12 ans qui souffrait de crises (sans doute d'épilepsie) les six accusés, au terme d'une enquête au cours de laquelle près de cent cinquante témoins sont entendus, avouent avoir commerce avec le Diable et participer à des sabbats. Enfermés au château de Beaujau Neuf, ils sont condamnés à être brûlés et pendus. La femme sera retrouvée morte dans sa cellule, étouffée par le Malin dira-t-on à l'époque. Qu'à cela ne tienne, son cadavre est conduit sur le bûcher pour que sa dépouille subisse le même sort que celui de ses cinq camarades. Les pièces de ce procès sont parvenues jusqu'à nous.

L'affaire des poisons de Bommiers

Derrière cette affaire criminelle du XIV^e siècle se cache sans doute une sordide histoire de succession, agitant la haute société chevaleresque de l'époque. En 1317, Marguerite, dame de Bommiers, dans l'Indre, tombe brusquement très gravement malade. Elle a beau faire appel aux meilleurs spécialistes de son entourage son mal ne guérit pas. Elle entreprend alors un voyage jusqu'à Montpellier, où les médecins sont très réputés. Leur verdict tombe : Marguerite de Bommiers a été empoisonnée. Les soupçons se portent sur deux hommes, Jean du Solier et Mabille du Bois, et une femme, dénommée La Moiche, de Sainte-Sévère. Ces trois personnes, sans doute des domestiques, prennent la fuite. L'histoire ne dit pas s'ils ont été arrêtés un jour. Il semble qu'ils aient été engagés par les deux petites nièces de Marguerite de Bommiers, Mahaut et Marguerite, qu'une querelle successorale opposait à leur tante.

attire des céramistes de plus en plus nombreux, français mais également étrangers comme la Danoise Anne Kjærsgaard, l'Australienne Gwyn Hansen, les Anglaises Janet Stedman et Christine Pedley. Au cours des années 1960, Pierre Digan et Janet Stedman créent une entreprise de poteries où travaillent des tourneurs qui s'établiront lors de sa fermeture, tel Éric Astou.

La Borne a une renommée qui ne se dément pas et attire également des élèves de l'atelier de céramique de l'école des Beaux-Arts de Bourges. Certains s'y établissent comme Rémi Bonhert, Hildegund Schlichenmaier, Dominique Legros, François Maréchal, Claude et Jean Guillaume. Leur création est vivante se nourrit d'influences étrangères et de voyages au Japon. L'introduction des fours à bois orientaux couchés à une ou plusieurs chambres leur permettra de dynamiser leur production. La Borne devient le théâtre de colloques, dans les années 1970, au cours desquels des passionnés de cuissage au bois se retrouvent autour des grands fours. Les années 1990 voient l'avènement de cuissages collectives et festives qui seront reprises en 2007.

► **Art et céramique.** Le hameau de La Borne comporte deux lieux de visite liés à la céramique moderne. Un musée consacré à Vassil Ivanoff a été installé dans l'ancien atelier de l'artiste. Le Centre de céramique contemporaine est un autre lieu de visite important. Il est composé d'une exposition permanente qui présente un panorama des créations des ateliers des cinquante-cinq membres de

l'association des céramistes (Association céramique La Borne) mais aussi d'expositions temporaires. Il accueille également des expositions internationales de céramique contemporaine. Le musée de la poterie est consacré à la poterie traditionnelle de La Borne. Il présente une exposition permanente de pièces anciennes, utilitaires et imagier, et des expositions thématiques.

Le 18 novembre 1996, cinq fours à bois traditionnels ou d'intérêt historique ont été inscrits à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques : le four couché de Joseph puis Jean Talbot, le four couché de la famille Talbot-Senée, de Jean, Henri Talbot et Armand Bédu, dit aussi le grand four, le four couché de Lucien Talbot, le four cubique de type Sèvres de Vassil Ivanoff, le four à globe d'Eugène Bédu.

► **Outre La Borne, le village potier des Archers au Chatelet** regroupe plusieurs artisans et dispose d'un musée, installé dans l'atelier d'un ancien potier. Un marché de la poterie y est régulièrement organisé. Au village potier des Archers l'accent est mis sur la tradition mais aussi sur le côté artistique du travail de la poterie.

► **D'autres lieux de poterie :** On trouve de nombreux artisans potiers en Brenne (Fontgombault, Lignac, Néons-sur-Creuse), à Argenton-sur-Creuse, à Verneuil-sur-Igneraie, à Gargilesse ou La Châtre... Un marché de potiers a lieu tous les ans en juin à Argenton-sur-Creuse et on trouve de nombreux créateurs sur les marchés artisanaux.

Sarah Caryth : une scandaleuse dresseuse de fauves

Sarah Caryth, née à Guéret en 1897, est une rebelle. Issue d'une famille de notables de Châteauroux (son père est magistrat, son grand-père avoué), la jeune fille avait devant elle une vie toute tracée : un beau mariage, des enfants et la perpétuation de la tradition familiale. Elle choisit autre chose : montruese de lions, de serpents et de pythons dans un cirque. Scandale ! Celle qui a perdu son père et une de ses sœurs très tôt a beaucoup souffert de l'éducation sévère et distante de sa mère. C'est donc tout naturellement qu'elle préférera par la suite reporter sur ses animaux l'affection dont elle a manqué dans son enfance. Souvent sur les routes avec le cirque, elle revient de temps à autres à Châteauroux où son mode de vie libéré fait scandale et jette l'opprobre sur sa famille. Mariée deux fois elle arrêtera sa carrière de montruese d'animaux pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle reviendra alors dans le Berry pour y tenir des estaminets, une activité qui lui permettra d'occuper un petit rôle dans la Résistance. Décédée sans le sou, elle est inhumée dans le caveau familial au cimetière Saint-Denis de Châteauroux. Sa maison de Saint-Lactencin, le Manoir des Fauves, est un musée ouvert lors des journées du patrimoine.

Musique - Danse

« En France tout finit par des chansons », dit l'adage. En Berry, la chanson a toujours été très présente dans le patrimoine. La musique berrichonne est douce, calme et tranquille, à l'instar des terres sur lesquelles elle a éclos. On a toujours beaucoup chanté dans le Berry, du laboureur se donnant du courage pour accomplir son travail au sabotier ponctuant sa fabrique. Rondes, chansons d'amour, chansons de bergers... L'éventail des textes berrichons est large. Leurs thèmes trouvent leur origine dans la vie quotidienne rurale, l'amour, les fêtes, la guerre... La plupart des chansons populaires du Berry se chantent aussi ailleurs, dans d'autres régions, dans le dialecte local. Y sont-elles parties ? En sont-elles venues ? Le Berry, par sa situation centrale en France se trouve sans doute au cœur des influences chansonnières.

La vielle et la cornemuse sont les instruments de musique traditionnels qui composent les ensembles musicaux. La vielle, instrument à cordes frottée populaire dès le Moyen Âge peut être fabriquée avec le bois qu'on trouve en quantité dans la région berrichonne. La cornemuse du Centre, également appelée musette du Centre, est la cornemuse employée dans le Berry. Il s'agit d'une cornemuse à deux bourdons, le premier accordé à une octave et le second à deux octaves en dessous du hautbois. On la trouve aussi dans le Morvan, le Bourbonnais ou le Nivernais. À l'origine la cornemuse est un instrument pastoral. Ses anches (partie de l'instrument servant à produire le son) peuvent être fabriquées en roseau.

Les danses collectives du Berry sont par ordre d'apparition les branles, puis les bournées, déclinées sous les formes carrées, droites, croisées ou en rond. Le branle est une danse dont l'origine remonte au Moyen Âge. Elle se danse en rond, comme son ancêtre la ronde ouï en ligne. La bournée se danse par couples. C'est une danse assez festive dont les déclinaisons peuvent être complexes.

Dans le Berry, on en connaît de nombreuses déclinaisons, de même que plusieurs branles, issus des collectages principalement de Pierre Panis, mais aussi de Roger Péarron, Jean-Michel Guilcher, Madeleine Surnom, Daniel Bernard, Solange Panis, Françoise Etay et Amaury Babault : danses à deux partenaires vis-à-vis, danses en quadrette (bournée carrée, bournée croisée, montagnardes et auvergnates), danses à six (les branles), en ronde, bournées droites (région d'Issoudun, région des Grandes Poteries et du Pays Fort), bournées tournantes (surtout en Haut-Berry), bournées valsées, bournées en lignes (à 3 de Plaimpied, La Chapelotte, Les Grandes Poteries, Massay, Gracay..., à 5 comme le sciton à Saint-Germain-du-Puy, à 7 à Chaudoux, voire à 8 à Poisieux) et La moutonne (qui utilise une ancienne figure de contredanse nommée chaîne des lacs d'amour). On rencontre, en Berry, à la fois des bournées dansées sur des musiques à 2 temps (localisées dans le sud du Bas-Berry) et des bournées sur des musiques à 3 temps.

Ces danses conviviales permettaient d'égayer les fêtes campagnardes.

Plusieurs groupes de danse folkloriques ou traditionnelles pratiquent toujours ces danses et animent les bals trads. On peut citer Les Thiaulins de Lignières, Les Gâs du Berry, les Tréteaux du Pont-vieux, la Guérouée de Gâtines...

Sports et jeux traditionnels

Berry en jeu

En 2012, l'historien local Gérard Coulon et le fabricant de jouets Bernard Lanchais ont réalisé un jeu de 400 questions sur le Berry (moitié Indre, moitié Cher). Les questions touchent à tous les domaines : histoire, nature, loisirs, géographie, personnages célèbres, traditions, gastronomie... Une agréable façon de découvrir le territoire.

Les éditions Geste ont réalisé un jeu très ressemblant en 2015, Le Cube Berry. Les questions ont été établies par Marie Lamande et Philippe Morin.

Synaps, un jeu éducatif 100 % berrichon !

Le jeu Synaps est la création d'un retraité d'Euguzon, une petite commune du sud de l'Indre. Le jeu, sorti fin 2013, permet d'apprendre et de pratiquer l'anglais de façon ludique, à partir d'un jeu de cartes. Le Berrichon Henri Benzelmat, son créateur, retraité du BTP, a beaucoup voyagé dans toute l'Europe, où il a rencontré de nombreux francophones et francophiles. Il est parti d'une idée simple : les méthodes classiques et traditionnelles d'apprentissage de la langue anglaise l'ennuyaient profondément. Il a donc imaginé ce sympathique jeu. Cette méthode tout à fait ludique et originale se présente sous la forme d'un jeu de 50 cartes.

Chaque carte de vocabulaire contient cinq questions. Et des cartes surprises permettent à des joueurs n'ayant pas une aussi bonne connaissance de la langue que leurs adversaires de leur donner le pion et de remporter la partie. Synaps (de « synapse », point de communication entre deux cellules nerveuses) est dédié à tous, quels que soient le niveau. Le jeu consiste à demander aux joueurs la traduction des mots d'une carte, dans une langue ou dans l'autre. Il y a plusieurs niveaux. L'idée de ce jeu sympathique a germé dans l'esprit d'Henri Benzelmat dès 1985. Recalé par les grands éditeurs de jeux auxquels il l'a proposée, le retraité berrichon ne s'est pas laissé démonter et s'est lancé seul dans l'aventure, en empruntant 12 000 euros. Le lancement de Synaps a été un succès. Aujourd'hui on peut trouver ce jeu de cartes 100 % berrichon dans des magasins de jouet ou sur des plateformes de vente sur Internet.

LE BERRY GOURMAND

Spécialités locales

Le pâté de Pâques (ou pâté berrichon)

L'origine de cette spécialité culinaire berrichonne se perd dans la nuit des temps. Aujourd'hui, sa recette se transmet dans les familles de génération en génération. Si chacun peut y ajouter sa touche personnelle en variant plus ou moins les assaisonnements, la base reste la même : du hachis de viandes surmonté d'œufs durs, délicatement emprisonné dans de la pâte. De forme rectangulaire, ce met trône invariablement sur les tables du Berry au moment de Pâques mais on peut bien évidemment le déguster toute l'année. C'est la tradition chrétienne qui a contribué à populariser ce pâté en croûte originale.

En effet, au moment des fêtes de Pâques, la coutume voulait que les chrétiens célèbrent ces réjouissances en offrant des œufs. Dans le Berry ils ont été cuits durs pour agrémenter un pâté en croûte à déguster après le jeûne du Carême.

La recette de base est la même partout : une farce composée de viande de porc et de veau hachée, liée à l'œuf frais, agrémentée d'échalotes, de persil et d'ail et d'un peu de vin. Cette farce est étalée généreusement sur un rectangle de pâte brisée ou feuilletée, suivant les goûts, surmontée d'œufs durs alignés et recouverte d'un second rectangle de pâte. Une fois doré à l'œuf, le pâté berrichon est mis en cuisson au four. Une fois prêt il se déguste chaud ou froid, découpé en tranches. La découpe fait apparaître le rouge de la farce, surmonté d'une tranche d'œuf dur. On trouve ce mets traditionnel

au moment de Pâques chez tous les charcutiers et traiteurs de la région, en boutique ou sur les marchés.

Le coq en barbouille

Il paraît que George Sand raffolait de cette spécialité culinaire berrichonne. Il se dit également que l'un des plaisirs de table d'Honoré de Balzac quand il venait à Issoudun rendre visite à son égérie Zulma Carraud était de déguster ce plat savoureux. De quoi s'agit-il ? Cette spécialité est constituée de coq mariné et flambé, agrémenté d'une sauce au sang. A défaut de coq, il peut également se cuisiner avec du poulet. Encore meilleur réchauffé, il peut aisément se préparer la veille de la dégustation. Traditionnellement, ce plat se dégustait à la fin des moissons, à l'occasion du grand repas festif qui se déroulait une fois le dernier chargement de blé engrangé. Nommées « parcies » dans le Berry, ces agapes réunissaient autour de grandes tableées les fermiers et les ouvriers qui avaient travaillé aux champs. Réconfortant et convivial, le coq au sang était tout indiqué pour se remettre de ce dur labeur. Ce plat était également tout à fait festif et exceptionnel pour les travailleurs saisonniers plus habitués à manger de la soupe avec du pain que de la viande.

Truffiat

Cette tourte berrichonne n'est pas à proprement parler un plat de régime, mais elle est tellement bonne ! Il s'agit d'une pâte feuilletée garnie de pommes de terre, d'oignons, de fines herbes et de crème fraîche. Très réconfortante, surtout l'hiver. Appelée aussi pâté de pommes de terre, on retrouve cette spécialité en Haute-Vienne et en Creuse.

Le premier hamburger français a été vendu dans le Berry !

Qui l'eut cru ? L'Amérique est entrée dans le Berry en la personne de Joseph Gagné qui, en 1952, a servi le premier hamburger de France dans son restaurant de Châteauroux. Si aujourd'hui on trouve des hamburgers partout, du simple fast-food à l'établissement haut de gamme, sa commercialisation était une véritable audace à l'époque ! L'enseigne *Joe from Maine-Lunch Bar* a fermé ses portes le 30 septembre 2013 mais elle reste présente dans le cœur des Castelroussins. Joseph Gagné est un soldat, débarqué à Utah Beach en juin 1945.

Il rencontre une jolie française, Jeanine, à Paris. Le couple se marie, séjourne un peu dans le Maine, patrie de Joe, avant de revenir en France. En 1951, ils s'installent à Châteauroux, Joe pensant trouver du travail à la nouvelle base logistique de l'OTAN. Hélas, il n'est pas recruté. Mais il remarque que les soldats ne sont pas très bien nourris, et sont fatigués de ne manger que le contenu de boîtes de conserve. Il ouvre alors un restaurant rue Ledru-Rollin. Très vite le succès est tel qu'on fait la queue jusque sur le trottoir pour déguster les spécialités américaines de l'enseigne. Hamburgers (la recette des pains est créée par le père de Jeanine, boulanger à Paris), œufs au lard fumé, hot-dogs... Au début, cette cuisine très US ne séduit que les GI's. Mais les habitants de Châteauroux et des environs ne tardent pas à y succomber. La légende est née.

Recette du coq en barbouille

► **Ingédients (pour 4 personnes)** : un coq de 1,5 kg (ou un poulet de 1,5 kg) ; 150 grammes de lardons ; 500 grammes de petits oignons grelots ; 75 cl de vin rouge bien charpenté ; sel, poivre ; bouquet garni ; deux gousses d'ail ; bouillon de volaille ; sang du coq.

► **Préparation** : couper la volaille en morceaux. Dans une cocotte faire fondre du beurre, y ajouter les lardons et les oignons détaillés, jusqu'à coloration. Ôter les oignons et les lardons de la cocotte, y mettre les morceaux de volaille. Colorer, puis ajouter le vin. Flamber. Ajouter le bouillon de volaille. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni, l'ail, les oignons et les lardons. Laisser cuire une heure. Puis, disposer les morceaux de volaille sur un plat chaud, passer la sauce au chinois, y ajouter le sang et la remettre sur feu doux à cuire pendant une à deux minutes. Napper la volaille de cette sauce, ajouter les lardons et les oignons, servir.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

► **Poule noire du Berry.** Elle a son profil Facebook et son lot d'amateurs : c'est une vraie star ! La poule noire du Berry est une race créée en 1912. Les femelles, bien charnues, pèsent un peu plus de 2 kilos. Poule domestique, c'est une excellente pondeuse et sa chair fine et blanche est particulièrement savoureuse.

Charcuteries

► **Jambon de Sancerre.** Territoire viticole oblige, le jambon de Sancerre est fumé aux sarments de vigne pendant 6 à 8 heures, ce qui lui donne son goût si particulier. La marque est déposée depuis 1968 et le produit a déjà gagné un prix international de concours gastronomique. Pour un repas tout à fait local il est conseillé de le déguster accompagné d'une salade au crottin de Chavignol et d'un verre de vin du cru, bien entendu !

► **L'andouillette du Berry.** Cette spécialité se déguste depuis le Moyen Âge. Le canton de Mennetou-sur-Cher la met à l'honneur très régulièrement grâce à l'activité de sa confrérie des Tastandouillettes. Sa devise, devenue célèbre, est « Gouster l'andouillette n'est point l'être » (goûter l'andouillette n'est pas l'être). Ses membres perpétuent la tradition de cette spécialité charcutière pur porc et tirée à la ficelle, c'est-à-dire que les chaudins (gros intestins de porc) utilisés pour l'emboîtement sont tirés à la ficelle au lieu d'être poussés mécaniquement. L'assaisonnement de cette spécialité en fait la saveur, notamment grâce à l'ajout de vin de Reuilly.

► **Le boudin noir au vin de Valençay.** Valençay n'est pas qu'un terroir de fromages de chèvre ! En témoigne cette autre spécialité charcutière. Le boudin noir au vin de Valençay est, comme son nom l'indique, aromatisé au vin du secteur, ce qui lui confère un goût particulier et tout-à-fait caractéristique. Et rien n'empêche de le déguster précédé, accompagné ou suivi d'un morceau de chèvre sur un bout de pain !

► **Rillons.** Si ce petit morceau de poitrine de porc rissolé et confit dans la graisse est plus traditionnellement une spécialité de Touraine, on le trouve beaucoup dans le Berry, sur les marchés ou dans les devantures des

charcutiers. Son origine est très ancienne, et remonte sans doute au Moyen Âge. Ce met polyvalent peut se déguster chaud, tiède ou froid, à l'apéritif, accompagné d'une salade verte, entier ou coupé en petits morceaux à poêler, en tourtes... Délicieux en toute saison, il trouve aussi sa place dans un panier pique-nique.

► **Tête de veau.** Servie tiède avec une sauce vinaigrette, la tête de veau est un plat traditionnel. On le sert dans le sud-ouest de l'Indre tous les 29 du mois, lors de la foire des Hérolles (en Haute-Vienne) et on en trouve facilement dans les charcuteries.

Poissons, fruits de mer et crustacés

► **Carpe.** La carpe est une spécialité de la Brenne, où on la pêche dans les étangs depuis des siècles. Au Moyen Âge déjà, ce met agrémentait la table des seigneurs. Aujourd'hui, on la pêche entre octobre et mars. On sert aussi des frites de carpe.

Fromages, produits laitiers

Que seraient les amateurs de fromages de chèvre sans les AOC du Berry ? Le pouligny-saint-pierre, le valençay, le selles-sur-cher et le crottin de Chavignol se sont hissés au sommet des fromages les plus appréciés. Ils trouvent leur place sur les plateaux de fromages dans la France entière. La forme pyramidale du pouligny-saint-pierre le rend immédiatement identifiable. Fabriqué depuis le XVIII^e siècle par les paysans du village éponyme, il a traversé les époques sans rien perdre de son goût caractéristique. Plus ancien fromage de chèvre à bénéficier d'une AOC (en 1972), il peut être affiné de deux façons. Affiné en blanc, il aura une saveur acidulée et une texture fondante. Affiné en bleu, son goût sera plus corsé et sa texture plus ferme. Il est fabriqué dans l'Indre. Le valençay, de forme pyramidale tronquée, est protégé par une AOP et une AOC depuis 1998. On le trouve sur les étals garni de deux étiquettes différentes. L'étiquette verte indique qu'il s'agit d'un fromage fermier. L'étiquette rouge indique qu'il s'agit d'un fromage laitier, industriel ou artisanal. Le selles-sur-cher est un fromage rond. Sa croûte cendrée à la poudre de charbon de bois dévoile un intérieur blanc, à la saveur douce. Il est très bon d'avril à août mais également de mars à octobre. Le crottin de Chavignol, sans doute le plus connu des quatre, est un petit fromage rond. De son affinage

dépend sa saveur. Certains l'aimeront doux et fondant, assez jeune, d'autres le préféreront corsé, à la texture se feuilletant sous le couteau. Le fromage de chèvre est une telle institution dans la région que le chariot des fromages de nombreux restaurants propose tout un étage qui leur est spécialement dévolu. Outre ces quatre incontournables, le Berry regorge de petits producteurs qui réalisent et commercialisent leurs propres fromages, soit sur leur exploitation, soit sur les marchés.

Fruits et légumes

► **Citrouillat.** Cette tourte à la citrouille peut se cuisiner salée, comme plat de résistance ou comme entrée, servie en petite portion, ou sucrée, à déguster en dessert. C'est au choix ! Un plat savoureux à déguster à l'automne.

► **Lentilles vertes du Berry.** Introduites dans les années 1950, les lentilles vertes du Berry sont une véritable institution aujourd'hui. Un Conservatoire de la lentille a même été créé à Châteauroux, dans l'Indre. Les lentilles berrichonnes bénéficient d'un Label rouge français et du label européen IGP. Elles nécessitent un temps de cuisson assez court et sont délicieuses seules ou accommodées de diverses façons (en soupe, avec du petit salé, des saucisses, en salade...) La confrérie des fins mangeux d' lentilles vertes du Berry, fondée en 1995, participe également à la promotion de ce légume sec. Des festivités lui sont consacrées chaque année à Vatan, dans l'Indre, le second week-end de septembre. En cinquante ans, ce produit est devenu emblématique de la région.

► **La sucrine du Berry** : Cette courge musquée est une variété ancienne. En forme de poire, elle est verte à orange. Son goût très doux lui permet d'être cuisinée salée ou sucrée : en citrouillat, en soupe ou en confiture.

► **Pomme Belle Fille de l'Indre** : une jolie pomme d'un rouge rosé à la chair jaune. Elle est juteuse et sucrée, idéale pour la croquer crue.

► **Galettes aux pommes de terre.** Au premier abord, la galette de pommes de terre berrichonne surprend celui qui ne la connaît pas. En effet, il ne s'agit absolument pas d'une sorte de rosti comme on pourrait s'y attendre, mais plutôt de la pâte feuillettée à laquelle on ajoute de la purée de pommes de terre. On la trouve chez les boulangeries ou sur les marchés, proposées en tailles différentes, dont des mini galettes, idéales pour l'apéritif.



© Lévy Stockphoto

DÉCOUVERTE

► **Truffiat.** Cette tourte berrichonne est aussi aux pommes de terre mais on la garnit de pommes de terre en rondelles, d'oignons, de fines herbes et de crème fraîche.

Pains, pâtes

► **Les pâtes Fabre.** Rémy Fabre, ancien agriculteur, crée l'entreprise en 1996 à La Chapelle-Saint-Ursin. Les Pâtes Fabre marquent effectivement leur différence, en proposant des pâtes réellement artisanales, à l'ancienne. Après une sélection rigoureuse des matières premières, elles sont élaborées par laminage et extrusion à froid, pour conserver la saveur. Puis elles sont séchées longuement et progressivement à basse température, pour garder le moelleux de la pâte, à l'inverse des méthodes industrielles, où un souffle d'air chaud fait sans doute gagner du temps mais perdre également les nutriments essentiels à un produit de qualité. De nombreuses variétés sont proposées : aux bolets, à la spiruline, à l'encre de seiche, à la provençale, à la châtaigne, à la bière...

Recette facile du pâté de Pâques

► **Ingédients (Pour 6 personnes)** : Un kilo de pâte brisée ou feuilletée ; 800 grammes de chair de porc et de veau hachée ; deux échalotes ; une gousse d'ail ; persil, sel, poivre, sel, noix de muscade ; six œufs durs ; deux œufs frais ; un demi verre de vin doux

► **Préparation** : hacher les échalotes, l'ail et le persil et les ajouter à la viande hachée. Lier le tout avec un œuf frais battu. Ajouter le vin, mélange. Assaisonner. Séparer la pâte en deux parties égales, les étaler en rectangles de dix centimètres de large, épais d'un demi-centimètre. Disposer généreusement la viande hachée sur l'un des rectangles, surplomber avec les œufs durs dans la longueur, recouvrir du second rectangle de pâte. Souder les deux rectangles de pâtes en pinçant les pourtours, dorer le dessus du pâté au jaune d'œuf. Cuire à four moyen environ une heure. Déguster chaud ou froid, avec une salade en accompagnement.

Huiles, épices, condiments

► **Huile de noix.** L'huilerie Vigean, entreprise familiale basée à Clion-sur-Indre, est régulièrement récompensée par des médailles de concours nationaux pour la qualité de son huile. Eric Vigean est l'un des deux maîtres huiliers de France. Il a déjà eu les honneurs du Gault et Millau. Son grand-père, André Vigean, a créé l'huilerie en 1930. Depuis, la tradition se perpétue et les huiles de noix Vigean comptent parmi les plus savoureuses de l'Hexagone. L'entreprise presse de nombreux autres oléagineux (colza, avocat, olive, noisette, argan, amande...). A découvrir aussi : l'huilerie d'Auron à Dun-sur-Auron ou l'huilerie Millerioux au Moulin de Pesselières à Jalognes.

Douceurs

La région berrichonne regorge de délicates douceurs sucrées, pour le plus grand plaisir des palais les plus fins. Honoré de Balzac, grand amateur de bons repas, ne manquait jamais de saluer cette richesse du patrimoine de bouche local, quand il rendait visite à Zulma Carraud et agrémentait ses conversations d'une dégustation de massepain.

► **Le croquet de Chârost.** Fabriqué depuis 1848, ce biscuit sec traditionnellement roulé à la main est toujours confectionné dans l'Indre, à Neuvy-Pailloux. Composé d'œufs frais, d'amande et d'extraits naturels de fruits et de plantes il est énergétique et sans matière grasse. La légende veut que sa recette ait été transmise à un boulanger de Chârost par un pèlerin de Saint-Jacques de Compostelle en remerciement de son hospitalité. Ce gâteau, de longue et bonne conservation, trouvait tout naturellement sa place dans la besace des pèlerins.

► **Le croquet de Sancerre.** Sancerre aussi a ses croquets ! Sucre, œufs, farine, amandes entières entrent dans la composition de ce petit gâteau craquant.

© Charles-Fabre



Crottins de Chavignol.

La recette a été mise au point à la fin du XIX^e siècle, en 1872 par Jeanne Dion et Albert Bonin. A l'époque la culture de la vigne était peu répandue dans la région, contrairement à aujourd'hui et ce sont les amandiers qui croissaient alors dans le secteur.

► **Le lichou de Sancerre.** Ce gâteau moelleux à la pâte d'amande, de forme carrée, est confectionné par la maison Emorine, située sur le haut du piton de Sancerre. Il peut se conserver une dizaine de jours et accompagne à merveille un thé ou un café.

► **Les Forestines.** Ah, les Forestines ! Il faudrait venir à Bourges rien que pour les goûter. Dans la ville de Jacques Cœur, elles sont une véritable institution depuis 1878. Leur créateur, Georges Forest, leur a transmis son nom. Ce confiseur a gardé jalousement sa recette avant de la transmettre à son successeur, Georges Tavernier, en 1896. Depuis, la tradition se perpétue dans la maison de confiserie située rue Moyenne à Bourges. Les Forestines, bonbons croquants aux couleurs chatoyantes, se dégustent d'abord avec les yeux. Puis, la coque de sucre satiné laisse place à la douceur d'un cœur onctueux de praliné aux amandes et aux noisettes. Le plus dur, c'est de ne pas finir le paquet !

► **Le Massepain.** Honoré de Balzac en raffolait. Il ne se passait pas une visite à son amie Zulma Caurraud, dans l'Indre, sans qu'il ne se fasse plaisir avec des morceaux de cette confiserie d'Issoudun, créée au XVII^e siècle par les Ursulines dans leur couvent. Amandes, cédrat confit et fleur d'oranger confèrent à ce petit gâteau sa saveur délicate et sa texture si particulière. L'auteur de la *Comédie humaine* le saluait comme « l'une des plus grandes réalisations de la confiturerie française et qu'aucun chef d'office, cuisinier, pâtissier ou confiturier n'a pu contrefaire. »

► **Les Sablés de Nançay.** Ce petit gâteau rond s'est taillé une réputation depuis sa création, il y a une soixantaine d'années. Et pourtant, sa réalisation ne fut pas le fruit d'un long travail de recherche et d'expérimentations. Au contraire, il est tout simplement le résultat d'une (bien bonne) erreur. Un fils de boulanger aurait ainsi raté sa pâte, qui fut ensuite retravaillée en petits gâteaux sphériques. Les clients apprécierent. Le sablé de Nançay était né !

► **Poirat.** Cette tourte aux poires est d'une simplicité exquise. De la pâte (brisée généralement, même si certains la préfèrent feuillettée), des poires et du sucre. C'est tout. On peut éventuellement rajouter un peu d'alcool fort aux poires. Et certains n'hésitent pas à leur donner un petit tour de moulin à poivre, il paraît que ça fait ressortir leur goût.

► **Pommes.** Le Berry compte sur son sol de nombreux verger de pommes. Une association pomologique a même été créée. Elle est basée dans l'Indre, à Neuvy-Saint-Sépulcre, et on y peut acheter d'anciennes variétés de pommiers, ainsi que d'anciennes variétés de fruitiers à pépins ou noyaux, et de châtaigniers.

► **Rousserolles.** Les rousserolles sont des beignets dorés, à déguster saupoudrés de sucre. Un régal pour les enfants mais aussi pour les grands gourmands.

► **Daguenettes.** Ce dessert très simple se compose de tranches de pommes séchées. Elles sont à déguster telles quelles mais peuvent aussi être réhydratées dans une sauce au vin rouge.

► **Sanciaux.** Le surnom de ces crêpes épaisses, « omelette à la farine », ne fait pas forcément envie. C'est un tort car les sanciaux (ou encore chanciaux ou crépiaux selon les régions du Berry), à manger salés ou sucrés, sont excellents. On les trouve le plus souvent aux pommes avec du miel ou du sucre. Cuits à la poêle, leur consistance est à mi-chemin entre la crêpe traditionnelle et le far breton.

► **Tarte aux barriaux et aux pruneaux.** Les barriaux sont des bandes de pâte qui forment de jolis croisillons ajourés sur cette tarte à la compote de pruneaux.

► **Beugnons.** Ces beignets berrichons se consomment traditionnellement au moment du carnaval. Ils sont constitués d'une tranche de pomme enrobée de pâte à beignet et frite.

► **Caprice berrichon.** Ce gâteau inventé par les pâtissiers locaux est une sorte de macaron fourré aux noix et aux framboises. Un délice à la fois croquant et fondant, il se décline en gâteau à partager ou tartelettes individuelles.

Eaux minérales, boissons locales

► **Les sirops Monin :** qui ne connaît pas les sirops Monin ? Avec leurs goûts si variés et leurs bouteilles aux étiquettes reconnaissables ? Les sirops Monin sont nés à Bourges, dans le Cher ! Cette marque, devenue un incontournable pour les professionnels des bars et de la restauration, propose plus de 140 parfums, des plus classiques aux plus originaux. Sirop de grenade, de fraise ou de citron mais également d'estragon, de basilic ou de cardamome, voilà pour les saveurs uniques. Au rayon des goûts plus travaillés, on trouve du sirop forêt noire, macaron ou tarte au citron. Une goutte sur la langue et toute la saveur du dessert se diffuse ! Les débuts de l'entreprise, en 1912, initiés par Georges Monin, un Berruyer de 19 ans, sont vite balayés par la Première Guerre mondiale. C'est donc à l'issue du conflit, dans les années 1920, que la société prendra son essor. Aujourd'hui, si les sirops sont toujours fabriqués dans le Cher, Monin compte quatre usines (deux en Europe, une aux États-Unis et une en Asie) et est distribué dans 140 pays. Outre les sirops, la société commercialise des liqueurs, des jus cuisinés, des purées de fruits, des coulis sucrés ou encore des préparations pour boissons frappées. Une vraie *success story*.

► **Le Berry Cola :** le Berry a sa boisson au cola ! Créé par la famille Bellon, qui s'est fait connaître initialement par le brassage de la bière, le Berry Cola est né en 2012. Sa particularité : il est beaucoup moins gazé que son confrère américain. L'idée de la famille Bellon était de fabriquer une boisson non alcoolisée pour les enfants et les personnes qui ne boivent pas d'alcool. Sa bouteille en verre à l'ancienne, son étiquette rouge bordée d'un liséré vert, en fond une boisson reconnaissable dans les réfrigérateurs des bars et des restaurants.

Alcools et spiritueux

Le Berry est bien évidemment un territoire viticole, lieu de naissance de nombreux crus réputés bien au-delà de la région. On y trouve aussi de nombreuses brasseries de bières artisanales, qui proposent des breuvages du plus simple au plus élaboré. Le tout donne un festival de saveurs à goûter. Et surtout, ne quittez pas la région sans avoir bu à l'apéritif un petit kir berrichon, composé de liqueur de mûre et de vin rouge. A coup sûr, vous en redemanderez !

Vins

Les vins du Berry sont réputés dans la France entière mais également à l'étranger. Ils accompagnent à merveille tout type de cuisine, de la plus campagnarde à la plus raffinée.

► **Sancerre :** le Sancerre, classé AOC depuis 1936 pour le blanc, et depuis 1959 pour les rouges et rosés, est sans doute le cru du Berry le plus connu. C'est un vin de garde, qui nécessite quelques années de maturité. Il est produit sur une aire de quatorze communes autour de Sancerre (Sancerre, Sainte Gemme, Sury en Vaux, Saint-Satur, Verdigny, Ménétréol, Thauvenay, Menetou-Ratel, Bué, Vinon, Crémancy, Veaugues et Montigny). Les collines de ces communes ont des sols calcaires et siliceux propices à la culture de la vigne. Les rouges et les rosés accompagnent à merveille la viande rouge, les terrines et les pâtés en croûte. Les blancs s'épanouissent au contact des fruits de mer.

► **Menetou-Salon :** moins chers que le Sancerre, les vins de Menetou-Salon leur ressemblent. Il faut parfois être un professionnel ou un amateur très éclairé pour déceler les différences. Le cru bénéficie de l'appellation AOC depuis 1959. Le territoire de production s'étend sur dix communes et jouxte Sancerre, au Nord. Le vin provient de Menetou-Salon, Morogues, Parassy, Humbligny, Aubinges, Saint-Céols, Soulanguis, Quantilly, Vignoux-sous-les-Aix et Pigny. Le sol de ce territoire de production est principalement composé de sédiments calcaires du Jurassique supérieur. Les rouges se marient avec les grillades et les rôtis, le blanc appelle plutôt des poissons de rivière, des fruits de mer et des fromages.

► **Reuilly :** La production de Reuilly se situe sur un territoire à cheval sur les deux départements du Cher et de l'Indre. Son sol est composé de marnes calcaires, de sables et de graves, selon les propriétés, qui se trouvent à Reuilly, Diou, Lazenay, Chery, Lury, Cerbois et Preuilly. Le blanc bénéficie de l'appellation AOC depuis 1937, le rouge et le gris depuis 1961. Ces derniers accompagnent très bien les grillades et les viandes rouges rôties. Le blanc se déguste en accompagnement de poisson de rivière, de fruits de mer ou de fromages.

► **Quincy :** Le Quincy est produit sur un petit territoire de 208 hectares, à Quincy et Brinay, sur les bords du Cher. Son sol est composé de sables et de graves. Le blanc est AOC depuis 1936. Ce vin léger et fin n'est pas un vin de garde : il se boit jeune en règle générale. Il peut toutefois se conserver jusqu'à 5 ans dans une cave fraîche.

Les vins de Quincy accompagnent les fruits de mer, le poisson, la volaille et le fromage. Chaque année, il est à la fête lors des Journées de l'Océan, fin août, où les producteurs côtoient des ostréiculteurs pour le plus grand plaisir des gourmands.

► **Châteaumeillant** : Ce vin vif frais et léger est produit sur une centaine d'hectares au sud du Cher et dans l'Indre. Le territoire de production se trouve sur les communes de Châteaumeillant, Reigny, Saint-Maur, Vesdun, Champiller, Feusines, Urciers et Néret. Le meilleur cru, appelé vin gris, est issu du cépage Gamay pressés aussitôt après la vendange. Ce qui est bon est rare et ce vin est produit en petite quantité. Le rouge (à goûter chez les producteurs car parfois d'inégale qualité) bénéficie de l'appellation AOC depuis 2010. Le Châteaumeillant rouge trouve sa place sur les tables campagnarde, en accompagnement de plats du terroir et de charcuterie. Le rosé préfère les grillades. Il peut aussi se boire à l'apéritif.

► **Le Valençay** : Le territoire de production du Valençay s'étend sur quatorze communes de l'Indre et une du Loir-et-Cher, aux confins du Berry, de la Sologne et de la Touraine, sur près de 2 400 hectares dont seulement 200 sont exploités. Assemblages de Sauvignon et de Chardonnay les blancs ont des arômes tout à fait particuliers de fruits exotiques. Les rouges sont le fruit d'un assemblage de Gamay et de Pinot noir, auquel s'ajoute parfois un peu de Cot. Ils peuvent se déguster à diverses occasions.

Bières, cidres

Le Berry n'est pas qu'une terre de vins, loin s'en faut ! La bière y est aussi bien présente, en témoignent les nombreuses brasseries artisanales qui ont éclusé dans la région. Peu à peu, ces boissons se sont taillées une petite réputation et on rejoint les tables des berrichons, avant, pour certaines d'entre elles, de partir à la conquête de la France entière.

► **La Crécelle** : les amateurs de bières connaissent sans doute La Crécelle, une bière artisanale brassée à Bourges. Crée par un passionné, Benoît Bolzan, en 2007, la brasserie s'est vite taillé une petite réputation. La volonté de Benoît Bolzan était de créer des bières complètement naturelles, sans aucun additif, juste avec les produits de la nature : de l'eau, du houblon

et de la levure. Pas question pour autant de laisser la créativité à la porte de la brasserie. Ajouts de fruits, de miel, fûts de chêne, autant d'idées et de produits pour donner un petit plus au breuvage. Bière blonde, blanche, façon abbaye, au piment d'Espelette : il y en a pour tous les goûts.

► **Bière Bellon** : « Je ne trouvais pas la bière qui me convenait alors je la fabrique moi-même ! » Voici comment Franck Bellon, créateur de la brasserie éponyme explique la genèse de son projet. Depuis 2004, il crée dans le Berry des bières de fermentation haute (Ale) non pasteurisées et non filtrées. Malt, eau, levure et houblon sont les quatre ingrédients utilisés pour confectionner le breuvage, apprécié des amateurs.

► **Ouche Nanon** : Ouche Nanon est une micro brasserie bio qui entend bien rester petite ! L'idée est de brasser la bière avec des matières premières locales pour la distribuer ensuite sur les marchés locaux. Pas de grande distribution pour Ouche Nanon ! Les bouteilles sont consignées afin de respecter l'environnement. Le malt utilisé provient en majorité d'Issoudun ; il est fabriqué à partir d'orge bio de la région Centre. De l'orge et du blé non malté sont également utilisés pour la fabrication des bières : ils proviennent de Germigny. La brasserie est basée à Croisy.

► **La Sorcière du Berry** : cette bière dont le nom est un clin d'œil au folklore du Berry est produite par un céréalier de Sainte-Lizaigne, en Champagne berrichonne. En 2000, Régis Bonnin s'est associé à six autres céréaliers pour créer une bière originale. Il leur a fallu quatre ans pour développer leur recette, aujourd'hui déclinée en blonde, en ambrée et en brune. La blonde est originale à coup sûr : elle contient du sirop de grappe-cul, baie de l'églantier. Ces baies sont issues de fleurs appelées autrefois dans le sud du Berry les roses des sorcières. C'est ce qui donné le nom à la bière. Aujourd'hui, la Sorcière du Berry peut se trouver en grande distribution et s'exporte jusqu'à Paris.

► **La brasserie Sancerroise** : les bières issues de cette brasserie sont toutes brassées à Sancerre, dans le Cher. La brasserie commercialise aussi des gelées de bière et des confits de vin local. Crée et construite en 2000, la brasserie Sancerroise utilise des process et des techniques anciennes.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...
... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

© Shutterlong - Shutterstock.com

Mon guide sur Mesure
Pour votre prochain voyage, choisissez votre guide Petit Futé sur
Un guide unique et sur mesure !

A VOUS DE JOUER !

my
petit
fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

SPORTS ET LOISIRS

Activités de plein air

Randonnées pédestres

Avec ses nombreux espaces verts et ses charmants villages, le Berry est une région tout à fait propice à la randonnée pédestre.

De nombreux sentiers permettent d'apprécier ses paysages, de la vallée du Cher à celle de l'Indre. Deux circuits de grande randonnée (GR) passent par la région berrichonne. Une partie du chemin de Saint-Jacques de Compostelle également.

► **Le GR31**, balisé en blanc et rouge, passe en Berry. Il permet de traverser tout le Haut-Berry et le Val de Loire.

► **Le GR46**, balisé en jaune et rouge, relie Tours à Albi en passant par l'Indre, la Creuse, la Corrèze, le Lot et le Tarn-et-Garonne. Dans l'Indre, ce chemin de randonnée balisé suit la vallée de l'Indre. Il y représente 200 kilomètres de circuit traversant le département de Châtillon-sur-Indre à Vézins en passant par Châteauroux. Il permet notamment de parcourir les bocages du Nord Boischaut.

► **Le GRP Val de Creuse** relie Argenton-sur-Creuse à Fresselines sur 100 km. Il s'orne de nombreuses boucles.

► **La route de Saint-Jacques de Compostelle** passe dans le Berry. Ce sont même deux voies qui passent dans la région berrichonne. Elles permettent de parcourir la région du Nord au Sud, à partir La Charité-sur-Loire jusqu'à Crozant en passant par Baugy, Sainte-Solange, Bourges, Charost, Issoudun, Déols, Châteauroux, Mosnay, Saint-Marcel... Ce parcours légendaire permet de profiter des villes d'art et d'histoire de la région mais également de ses paysages.

Hors ces grands axes, il est aussi tout à fait possible de se promener à pied dans le Berry en suivant des circuits plus courts et plus localisés dont les tracés sont disponibles dans les offices de tourisme des communes berrichonnes.

► **Les collectivités territoriales** ont balisé aussi de nombreux sentiers de randonnée : en Vallée Noire (le sentier des maîtres sonneurs qui va jusqu'à Huriel), 14 itinéraires en Brenne, 23 itinéraires autour du lac d'Eguzon et de la vallée de la Creuse)... Des topoguides regroupant ces trajets sont disponibles dans les offices de tourisme.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Pour les amateurs de tourisme équestre ou tout simplement pour ceux qui apprécient une promenade à cheval, le Berry offre quelques possibilités. Il est ainsi possible de réaliser des circuits variés. On peut ainsi se promener à cheval dans le vignoble de Sancerre ou encore traverser la forêt de Beaujeu pour déboucher en pays potier. Du côté de Lignières, pôle du cheval et de l'âne, plusieurs possibilités de randonnées sont également proposées.

Dans le Cher Nord, la Sente verte de la Chapelle à Aubigny promet aussi de belles balades à dos d'équidé, de même que la Sente bleue le long du canal de la Sauldre. Aujourd'hui, pilote en matière d'aménagement de parcours équestre, le Cher Nord entend bien développer ces possibilités pour en faire un atout touristique qui compte.

A Lignières, il est possible également de faire des randonnées avec un âne. Cet animal robuste permet de porter des sacs.

DÉCOUVERTE



© M. Jaffre

Il est également un compagnon idéal pour les enfants qui seront ravis de se laisser porter par cet ami à quatre pattes. Des randonnées jusqu'à 5 jours peuvent être proposées, avec un circuit permettant de découvrir les paysages du Boischaut et de visiter la maison de George Sand à Nohant. En Brenne, on peut aussi louer un âne pour découvrir les sentiers avec lui.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Le circuit « La Loire à vélo », parcours très connu de 800 kilomètres qui longe la Loire, le plus long fleuve de France, dispose d'un tronçon dans la région berrichonne. Ce parcours, qui relie Belleville-sur-Loire à Cuffy, est sécurisé et peut être emprunté par des adultes mais aussi par des enfants. Les pistes cyclables alternent chemins et routes peu fréquentées. Il n'est pas besoin d'être un grand sportif pour les parcourir. Chacun peut les emprunter à son rythme. Ce beau circuit bien aménagé permet de porter un autre regard sur le Berry, de découvrir des paysages inattendus et de longer la Loire dans sa partie la plus sauvage : le canal latéral à la Loire et le Bec d'Allier. Il permet aussi de traverser de charmants villages.

Aux côtés de ce circuit très connu, il en existe d'autres qui permettent eux aussi de découvrir le Berry autrement. Ainsi, à Bourges, trois randonnées sont proposées pour les cyclistes. Elles permettent de parcourir la rocade verte et les abords du lac d'Auron mais aussi de se rendre des Prés Fichaux aux Marais de Bourges. Dans le Sancerrois, les cyclistes peuvent également partir en randonnée, en cheminant dans les vignobles.

Le canal de Berry est également propice à des balades cyclistes qui permettent de découvrir un ouvrage important qui a joué un rôle économique majeur dans la région.

Le parc naturel de la Brenne a balisé une douzaine de circuits vélo plus ou moins sportifs sur son territoire. Sainte-Sévère-sur-Indre en a créé un aussi, « Dans la roue du facteur François », clin d'œil au film *Jour de Fête* de Jacques Tati et à son musée, installé dans la petite ville, sur les lieux du tournage.

La Voie Verte sur l'ancien trajet du train Le Blanc – Argent-sur-Sauldre permet de belles balades à vélo entre Le Blanc et Chavin.

D'autres possibilités existent, plus locales, que les offices de tourisme sauront faire découvrir aux amateurs de cyclisme.

Baignade

Attention ! Ce n'est pas parce que vous trouvez un plan d'eau dans le Berry qu'il est forcément autorisé de s'y baigner. Certains sont réservés à la pêche ou simplement impropre à la baignade et nombre d'entre eux sont privés. Il est possible de le faire sur certains sites, parfois à certains horaires bien particuliers pendant lesquels la baignade est surveillée. C'est le cas ainsi à l'étang de Goule, à Bessais-le-Frontmal, à la base de loisirs de Sidialles, au sud du Cher, à la base de loisirs de Robinson, à La Guerche-sur-l'Aubois. A l'étang du Puits, le plus grand plan d'eau du nord du Cher situé à Argent-sur-Sauldre, il n'est pas possible de se baigner

cité Cher. Mais ce domaine s'étend jusque dans le Loiret et là il est possible de se baigner.

Il est également autorisé de se baigner dans certains plans d'eau de l'Indre comme dans le lac d'Eguzon, celui de Bellebouche, le plan d'eau de la Foulquetière ou l'étang de la Rochegaudon. Le mieux, en cas de doute, est encore de vérifier qu'un panneau « Baignade interdite » ne stipule pas l'interdiction. La propriété de ces étangs est très surveillée et parfois la baignade est provisoirement interdite en raison d'une moins bonne qualité de l'eau. Des baignades en bord de rivière sont aussi autorisées et parfois surveillées. Les offices de tourisme vous renseigneront efficacement.

Tourisme fluvial

Le canal de Berry pourrait être un acteur du tourisme fluvial dans la région berrichonne. Mais cela nécessite quelques investissements et par endroits la configuration actuelle rend la chose difficile. Car, déclassé puis aliené à partir de 1955, le canal a été vendu pour un franc symbolique le kilomètre aux communes riveraines. Ces dernières en ont fait ce qu'elles voulaient. Certaines l'ont conservé totalement ou partiellement en eau, d'autres l'ont abandonné aux broussailles, d'autres enfin l'ont bouché, ont construit dessus. Ce « saucissonnage » rend sa réhabilitation difficile.

Une association œuvre depuis 1996 pour une réouverture du canal. L'association pour la réouverture du Canal de Berry (Arecabe) a réussi à faire rouvrir une portion de 12 kilomètres avec 5 écluses de Selles-sur-Cher à Noyers-sur-Cher. Cette portion fonctionne à nouveau depuis les années 1990 (elle est prolongée vers Tours par le Cher canalisé). Une autre de 3 kilomètres avec 2 écluses fonctionne à Vierzon. Et en plusieurs endroits, des ponts-levis ont été réhabilités, facilitant la navigation de petits bateaux électriques loués à l'heure ou à la demi-journée. Ces tronçons praticables ne sont peut-être qu'un début.

Spéléologie

Dans l'Indre, à Mérigny, des cavités qui se sont creusées au fil du temps dans le calcaire permettent d'y pratiquer la spéléologie. Attention ! La spéléologie est une activité à risque. Il faut pratiquer avec un club qui connaît bien le terrain. Certaines des cavités de Mérigny ont été habitées par l'homme préhistorique. Des outils, des poteries et des ossements, qui y ont été retrouvés, en témoignent.

Il ne faut cependant pas s'y rendre dans l'espoir d'admirer des peintures rupestres : aucune n'a été découverte dans les grottes. Mérigny compte trois cavités importantes : celle de la Poirelle, ou de la Roche Noire, la plus connue, qui servait de nécropole préhistorique. Elle a été découverte en 1953. Elle comporte un gouffre de 13 mètres de profondeur situé au-dessus d'une rivière souterraine. La grotte Pailler, située à Beauchapeau, est plus propice à une spéléologie de débutants car, contrairement à la précédente, son parcours n'est pas semé de difficultés. La grotte Lhéritier débouche sur un jardin particulier. D'autres cavités plus petites sont également présentes sur le site.



Parcours dans les arbres

Pour les petits et les grands l'accrobranche est une sympathique activité dans la nature qu'il est possible de pratiquer sur différents sites de la région berrichonne, de Nançay à Sidialles en passant par Saint-Maur ou Le Blanc.

A Saint-Maur, Laleuf loisirs propose ainsi de nombreux parcours sécurisés dans les arbres. Un parcours progressif et un parcours aventure permettent de franchir des étapes à des hauteurs plus ou moins hautes sur des chemins parsemés intentionnellement d'embûches amusantes. Le Base de Loisirs du Blanc dispose d'un espace moins vaste.

A Nançay, l'Aventure Parc fait de même, avec des parcours pour les petits et les grands. Tyroliennes, ponts de singes... autant de circuits à découvrir pour les aventuriers en herbe ou plus confirmés.

A Sidialles, le parc d'accrobranche, Branché Aventure, situé près du lac de Sidialles propose cinq parcours avec des difficultés variables.

Alpinisme, escalade et via-ferrata

Dans le Berry, il y en a décidément pour tous les goûts ! A Mérigny, dans l'Indre, plusieurs falaises calcaires surplombent l'Anglin et il on peut y pratiquer l'escalade. Le rocher de la Dube, haut de 30 mètres, s'y prête très bien par exemple. Ce site naturel, le seul de l'Indre, servait autrefois, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, de carrière d'extraction de calcaire. Les particuliers et les clubs d'escalade s'y rendent, parfois de loin pour certains, pour y pratiquer l'escalade. Le club d'escalade de la région blançaise (CERB) a placé de nombreux points d'ancrage sur le rocher. Une façon de pratiquer (toujours encadré !) en toute sécurité.

Golf

Les amateurs de golf devraient trouver leur bonheur dans le Berry. En effet, la région compte plusieurs domaines

dans lesquels il est possible de pratiquer cette activité. Une activité qui n'est pas réservée aux seuls joueurs expérimentés, mais aussi aux curieux plus ou moins éclairés. La découverte est possible. Nançay, Bourges, Nassigny, Villedieu-sur-Indre, Pouligny-Notre-Dame, Vierzon, Issoudun, Sancerre, Saint-Hilaire de Gondilly et Magny-Cours sont autant de communes dans lesquelles il est possible de réaliser un (beau) parcours.

Chasse, pêche et nature

Chasse

La Sologne, dont une partie s'étend sur la région berrichonne, est une terre bien connue des chasseurs. Des domaines, installés dans le Berry, accueillent des chasseurs, amateurs ou passionnés, et leur proposent des forfaits. On trouve dans les forêts de Sologne de nombreux animaux, des cerfs, des chevreuils, des sangliers, des chevreuils. Les renards, martres, hermines, fouines, belettes, et des lapins s'ébattent également sur le territoire. Autant dire qu'entre ses paysages superbes et sa faune très riche, la Sologne est une terre de prédilection pour les chasseurs.

Ce n'est toutefois pas le seul secteur dans lequel il est possible de pratiquer la chasse dans le Berry. Le domaine de la Théau à Aubigny-sur-Nère, le château de la Verrerie à Oizon, le domaine de la Boulay à Presly et le domaine de Beauvais à Sainte-Montaine accueillent également les chasseurs. Bien évidemment, la pratique de la chasse est réglementée et ne se pratique qu'à des dates bien précises dans l'année. En Brenne, on chasse aussi dans des domaines privés.

Pêche

La chasse, la pêche : le Berry regorge de trésors et de surprise pour les amateurs de la nature. Il est en effet possible d'y pratiquer la pêche. Cette activité propice à la tranquillité attire de nombreux amateurs.

A Neuilly-les-Bois, le complexe halieutique « Les étangs neufs », situé aux portes de la Brenne s'étend sur 18 hectares composés de trois étangs. Cela lui confère un point fort : chaque pêcheur peut s'installer au bord d'un étang en fonction de sa pratique. Ainsi, l'étang La Fontaine est plutôt dévolu à une ambiance familiale, avec des pêcheurs amateurs ou entraînés. On peut y pratiquer tous les modes de pêche pour ferrer des gardons, des carpes, des perches et des brochets. L'étang Les Epinettes est plutôt le domaine de la « pêche au coup ». A l'étang Les Vinaires, les poissons sont remis à l'eau. L'accès est gratuit pour les détenteurs d'une carte de pêche en rivière. On peut pique-niquer sur place. Il est également possible d'y faire des balades sur les nombreux sentiers de randonnées qui bordent les étangs.

A Neuvy-sur-Barangeon, entre Bourges et Vierzon, l'étang du Moulin Gentil permet de faire une partie de pêche. On trouve à proximité la Maison de l'eau, installée dans un ancien moulin à eau. Il s'agit aujourd'hui d'un musée qui fait découvrir tout l'univers de l'eau.

A Luant, l'étang Duris est un lieu de pêche idéal pour les après-midi en famille ou entre amis. Ses nombreux aménagements agréables font son attrait : restaurant, tables de pique-nique, aire de jeux pour enfants... L'endroit est tout à fait propice à une journée ou à une demi-journée passée à flâner au bord de l'eau... L'accès est gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans.

Les pêcheurs pourront y ferrer toutes sortes de poissons (carpes, tanches, gardons, perches...). Les plus chevronnés se posteront dans la cabane sur pilotis, un poste de pêche de nuit très sympathique.

Le lac de Goule, dans le village du même nom fera le bonheur des pêcheurs, quel que soit leur niveau. Une importante diversité de poissons s'y ébat, on y compte la présence d'une quinzaine d'espèces. Les enfants pourront profiter des activités proposées à la base de loisirs attenante.

Le lac de la Roche aux Moines, au bord de la Creuse, permet de pêcher dans une nature tout à fait pittoresque. Vallée sinuuse, pourtours forestiers et reliefs granitiques font tout le charme de l'endroit. De plus,

le lac de la Roche aux Moines est situé en contrebas de Gargilesse, l'un des plus beaux villages de France. C'est véritablement un spot extrêmement agréable où l'on trouve des poissons blancs, des carnassiers et des carpes. Les embarcations sont autorisées. Les nombreuses petites criques protégées à l'abri de toute circulation que l'on trouve en bordure de la Creuse et la rivière, de faible profondeur par endroit, feront le bonheur des amateurs de pêche à la mouche.

Aux Pointard à Brinon-sur-Sauldre, en pleine Sologne, un parc de chalets labellisés Gîtes de France peut accueillir les amateurs de pêche qui trouveront leur bonheur juste à côté. En effet, à moins de 500 mètres des chalets se trouvent cinq étangs. Les chalets sont louables à la semaine ou au week-end. Idéal pour se poser et profiter de la nature.

L'Anglin, au Moulin de Seillant, est un spot apprécié par les pêcheurs expérimentés dès l'ouverture de la pêche. La petite rivière à truites de première catégorie qui caractérise le site permet de pêcher à la mouche ou à la toc. On peut également avoir la chance de trouver quelques écrevisses à la balance en amont de la rivière. Le site, très bucolique et charmant, évoque les torrents du Massif Central, qui se trouve tout près.

A l'étang de la Fosse Noire, aux portes de la Brenne, on pratique la pêche No Kill. Le site de la Fosse Noire dispose d'étang de 50 hectares bordé de pinèdes. Le lieu est très apprécié par les amateurs de No Kill. On y pêche des carpes essentiellement (certains très beaux spécimens atteignent plus de 25 kilos). Il est possible d'y poser sa tente, ce qui garantit de bonnes parties de pêche en diurne ou en nocturne.

Le ponton de pêche, en contrebas de Palluau-sur-Indre est un très beau site, dominé par le château et l'ancienne cité médiévale. Il jouxte le camping. Le ponton de pêche est un spot apprécié de l'Indre, qui permet de pêcher dans cette rivière de deuxième catégorie. Cette petite avancée sur l'eau est labellisée Tourisme et Handicap. Elle permet donc aux personnes à mobilité réduite de s'adonner à la pêche en toute sécurité et de façon plus pratique. On trouve dans l'Indre à ce niveau-ci des carnassiers et tous

Pontons pour personnes à mobilité réduite de l'Indre

Les associations de pêche sont nombreuses à avoir aménagé des pontons pour permettre aux personnes à mobilité réduite de pratiquer ce sport sur les plans d'eau. Une vingtaine existent dans le département :

- au plan d'eau communal d'Aigurande.
- au parcours touristique du Fouzon.
- sur la plage de Palluau.
- sur l'Anglin, dans le bourg de Bélâbre et à Concremiers.
- sur la Creuse, à Cuzion sur la plage de Bonnu, sur la plage de Moncoco, sur la retenue d'eau de Roche au Moine (au Pont des Piles, aux Chérons, au Moulin de Châteaubrun), à la plage de Chenet de Ceaulmont, à Paumule au Pêchereau, à Argenton au pont romain et au moulin de Saint-Étienne, à Thenay au Gué du Moulin, à Bénavent sur le parcours aménagé, à Tournon-Saint-Martin sur le parcours touristique.
- sur l'Indre à La Forge de l'Isle au Poinçonnet, à la passerelle rouge, rue Belle-Rive à Châteauroux, face au centre de loisirs de Châtillon-sur-Indre.
- sur l'Arnon en aval de la guinguette Le Gardon Frit de Reuilly.

types de poissons. Le lieu a sa spécialité : la pêche de la perche truite ou perche noire (black-bass) aux leurres artificiels qui séduit et attire de nombreux amateurs. Le plan d'eau de Neuvy-Saint-Sépulcre est un domaine de 5 hectares d'espace qui attire les amateurs de poissons blancs et de carpes. Un restaurant avec terrasse permet de faire une pause et de se détendre entre deux lignes. Plus généralement, de nombreuses petites communes ont aménagé un étang pour la pêche ou disposent d'un agréable bord de rivière poissonneux. N'oubliez pas d'acheter une carte de pêche avant de pratiquer ! Renseignements à la fédération de pêche <http://federationpeche18.fr> ou www.peche36.fr.

Ornithologie

Le Berry, terre riche de paysages divers, possède une grande variété d'espèces d'oiseaux. Oiseaux nicheurs, oiseaux des forêts, oiseaux des marais, de nombreux volatiles font leur nid en Berry. On peut les apercevoir dans les nombreux espaces naturels et préservés de la région berrichonne. Bien sûr, il faut parfois savoir se faire discret pour ne pas effrayer ces oiseaux qu'un simple bruit suffit parfois à faire partir à tire-d'aile. Mais quel bonheur de retenir sa respiration pour admirer de belles espèces ! La Brenne et ses étangs est spécialement prisée par les ornithologues. Les oiseaux d'eau et les migrants (grues cendrées) y sont nombreux. De nombreux observatoires permettent d'admirer les oiseaux sur les plans d'eau.

Entomologie

Les amateurs d'insectes seront sans doute séduits par la grande variété d'animaux différents qu'ils pourront observer dans le Berry (conocéphale gracieux, phanéoptère méridional, méconème fragile, grand diable, mante religieuse, libellules...) Les réserves naturelles et autres lieux préservés sont bien sûr les plus propices pour ce type d'observations.

Astronomie

Dans le Berry comme ailleurs, il est bien entendu possible d'examiner le ciel. Les conseils d'associations d'amateurs, comme l'association sancerroise d'astronomie, pourront être éclairants. Mais le haut lieu de l'astronomie dans le Berry se trouve à Nançay, dans le département du Cher. Il s'agit du Pôle des Etoiles. Le planétarium avec spectacles en 3D, des visites guidées, des expositions, les explications d'un médiateur scientifique, permettent de découvrir le ciel, les étoiles et les planètes de façon ludique. Un endroit étonnant, dans lequel les explications et les mises en scène adaptées et bien pensées sont destinées à un large public, du plus jeune au plus âgé, du plus néophyte au plus averti.

Dans les airs

Les amateurs de sports aériens pourront se tourner vers les nombreuses possibilités qu'offrent les infrastructures de la région berrichonne. Ces dernières sont bien réparties sur le territoire : l'aéroclub de Bourges, l'aéroclub d'Aubigny à Aubigny-sur-Nère, l'école française de parachutisme à Le Blanc, le club des ailes motorisées de Levroux, l'aéroclub de Valençay à Vicq-sur-Nahon, Champrod à Le Perchereau pour des balades et baptêmes en ULM, ULM Azur à Reuilly, l'aéroclub de la vallée de la Creuse ou le club ULM36 à Le Perchereau, l'aéroclub de Châteauroux à Saint-Maur...

Montgolfière

Air Berry Montgolfières, basé à Vierzon, propose des baptêmes de montgolfière. Une autre façon de découvrir le Berry. Départs depuis Vierzon et Reuilly pour découvrir les châteaux, les vignobles et les forêts des alentours. Une expérience unique.

Saut à l'élastique

Au viaduc de Cluis, dans l'Indre, le club Oxygène 40 propose des sauts à l'élastique, sport à sensation s'il en est !

Sports à sensation

Sports nautiques

Le Berry propose des sports nautiques : voile, ski nautique, planche à voile, sur ses plans d'eau. On peut les pratiquer dans l'Indre sur le lac d'Eguzon, au plan d'eau de Bellebouche, sur celui de Belle-Isle. Dans le Cher, l'étang du Puits est en grande partie destiné à ces sports.

Sports d'eaux-vives

Il est possible de faire du canoë-kayak sur le Cher, notamment en s'adressant au club de kayak de Châteauneuf-sur-Cher. L'Indre et l'Anglin sont aussi parcourus par les amateurs : location dans les bases de loisirs. D'autres sports d'eaux vives sont proposés à la base de Tournon-Saint-Martin.

Bien-être et remise en forme

Thalassothérapie

Le Berry compte quelques centres de thalassothérapie, comme celui de Poulligny-Notre-Dame (Thalasséo) ou celui de Bourges (institut Cinderella).

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Si la région est le théâtre de nombreuses manifestations très diverses, le festival le plus important et le plus connu au plan national de la région berrichonne est sans nul doute le Printemps de Bourges. Chaque année, ce festival, véritable institution dans le Berry, attire des milliers de spectateurs, et sa présentation n'est plus à faire. Mais pour les quelques – rares ! – novices qui n'en auraient pas attendu parler, il faut savoir qu'il existe depuis les années 1970, et rassemble chaque année au mois d'avril les mélomanes autour de plusieurs scènes, où les têtes d'affiche côtoient des artistes plus confidentiels ou les jeunes talents. De renommée nationale, cette manifestation attire d'ailleurs plus des personnes venues du Berry et de la France entière que les Berruyers eux-mêmes – tel est le nom des habitants de la ville de Bourges –, certains profitant même du Printemps de Bourges pour prendre quelques jours de congés et quitter la ville.

Le Printemps de Bourges a été créé par trois personnalités du monde de la musique : Daniel Colling, Alain Meilland, chanteur et comédien, et Maurice Frot, ancien collaborateur de Léo Ferré. Les origines de cette manifestation incontournable remontent à 1977, année du premier printemps de Bourges qui s'est tenu du 6 au 10 avril. Il était présenté par La Maison de la Culture de la ville de Bourges, et fut mal accueilli au début par les Berruyers, qui n'en saisiront l'importance pour le rayonnement de leur commune qu'au fil des années. Le Printemps s'est ainsi étoffé d'année en année, et de nombreux artistes de renom sont passés par cette manifestation. A côté du festival « on » le Printemps propose également un festival « off » qui fait la part belle aux artistes de rue. Les bars du centre-ville sont de la partie, ils accueillent

des groupes et attirent ainsi plusieurs spectateurs. Les flâneurs apprécieront les différents stands d'artistes, d'artisans, ou de restauration de toutes sortes.

La communication du programme qui chaque année dévoile le nom des artistes qui se produiront à la prochaine édition est toujours un moment très suivi. Et même si les choix de programmation sont parfois critiqués, le festival continue d'année en année d'attirer des milliers de spectateurs. Il a réussi à s'imposer et à devenir une manifestation culte et tout à fait incontournable pour la ville de Bourges, pour le département du Cher, et pour le Berry.

Cher

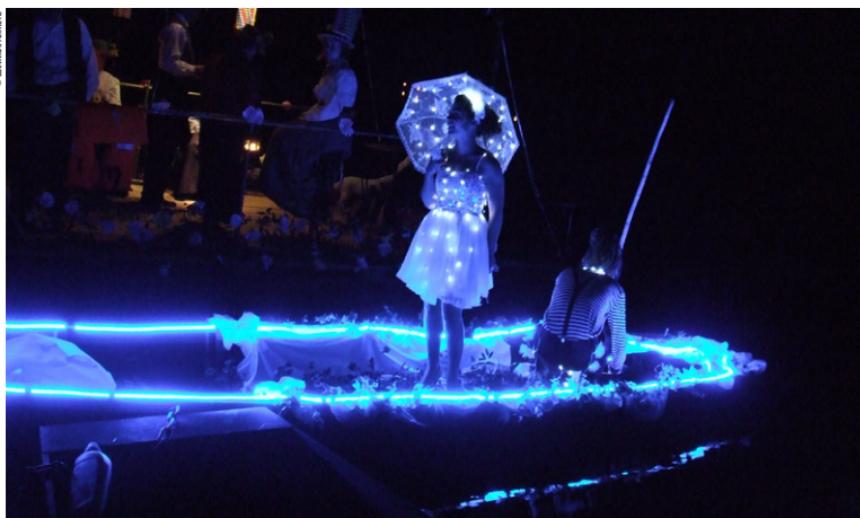
Fêtes

■ JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Du 15 au 16 septembre 2018.

Les journées du patrimoine et particulièrement celles de 2018 dont le thème est « l'art du partage » sont l'occasion de découvrir les richesses des régions françaises souvent sous un angle inhabituel et de partager la passion qui anime de nombreux professionnels et bénévoles autour du patrimoine qui les entoure. Si de nombreux édifices s'ouvrent gratuitement ces jours-là, d'autres en profitent pour faire découvrir des parties normalement fermées au public. Certaines propriétés privées ne sont accessibles que pendant ces 2 jours et de nombreuses animations complètent les visites habituelles donnant tout leur sens aux journées du patrimoine.

© Laetitia STEINER



La fête des Marais.

■ FÊTE DES MARAIS

Patrimoine Marais (Association des Usagers des Marais de l'Yèvre et de la Voiselle)
5, boulevard Chanzy
Moulin de la Voiselle
BOURGES

06 43 84 69 86

Le premier week-end de septembre. Entièrement gratuit. Restauration.

En 2018, 36^e édition de ce rendez-vous qu'aucun Berruyer ne manquerait. Les marais, classés au Patrimoine naturel de l'Unesco depuis 2003, vibrent pendant deux jours et une nuit grâce à l'énergie de l'Association Patrimoine Marais. Les maraîchers ouvrent leur jardin secret, promènent les visiteurs dans leur plate (barque à fond plat) et vendent leurs légumes au profit d'une association caritative qui change chaque année. De la digue de l'Yèvre jusqu'au Port de l'échalote, on ne compte plus les animations : concours de pêche, petit bal'tringue, marché flottant, concours d'épouvantails et de barques fleuries, accordéonistes et violoneux ici ou là ou chansons de guinguette, expositions... Et ça sent bon les grillades et la petite friture et ça résonne au son des verres de blanc qui trinquent et les enfants qui s'en donnent à cœur joie (aucun n'est jamais tombé dans l'eau !).

Le samedi soir, la Nuit des marais sur la digue de l'Yèvre enchanter, avec un spectaculaire feu d'artifice (quand le temps le permet) et un défilé de barques illuminées. Une véritable féerie nocturne au cœur d'un paysage hors du temps. Et le dimanche ça continue et on chante, et on guinche et on se promène en famille. Et tout le monde repart content et bien fatigué !

■ CHAVIGNOL TOUJOURS

CHAVIGNOL

Le week-end de l'Ascension.

Chavignol Toujours, qui a fêté ses 30 ans en 2016, c'est une fête qui mêle les traditions berrichonnes et les patrimoines culturels et gastronomiques d'une autre région de France, autour de nombreuses animations. Chaque année, l'association organisatrice invite ainsi une autre association régionale le temps d'un week-end, associant le crottin avec d'autres spécialités, autour d'un vin d'honneur ou d'un repas, servis samedi et dimanche. Des stands sont dressés le temps d'un week-end rythmé par différentes festivités et animations : randonnée vigneronne, messe, repas, concerts, exposition d'artisans pour partir à la découverte de savoir-faire, animations diverses pour petits et grands...

■ FÊTE DES CHIEUVES

COUY

Chaque année le week-end qui suit le 15 août. Entrée payante le dimanche à partir de 15h (4 €).

Chaque année se tient à Couy la «Fête des Chieuvés», comme on dit en Berry, c'est-à-dire la Fête des Chèvres, qui en est à sa 55^e édition, et attire chaque année un peu plus d'un millier de personnes. Au programme des festivités, barbecue géant et bal champêtre le samedi soir. Quant au dimanche à partir de 15h, ne manquez pas les traditionnelles courses de chèvres, montées par des petits jockeys en herbe, ainsi que la découverte de groupes folkloriques internationaux, qui viennent chaque année

d'horizons très divers et vous feront immanquablement voyager. Des espaces de jeux gratuits pour petits et grands sont ouverts durant toute cette journée, qui se clôture traditionnellement par un repas champêtre et un spectacle nocturne.

■ GRANDS FEUX DE LA BORNE

HENRICHEMONT

Chaque année a lieu fin octobre-début novembre un événement particulier dans le célèbre village potier de la Borne. Ce sont les Grands Feux, qui vont s'allumer un peu partout dans le village. Les fours vont chauffer jour et nuit pendant plus d'une semaine, et c'est l'occasion pour les passionnés ou les curieux de partir à la rencontre des céramistes, de visiter leurs ateliers, et d'assister aux cuissions, défournements, ou autres démonstrations, auxquelles le public peut participer, chez les divers potiers comme au Centre de Céramique. Ne manquez pas cette manifestation pittoresque et chaleureuse, qui se clôture chaque année en musique par un concert.

■ FÊTE DE LA ROSIÈRE

MEHUN-SUR-YÈVRE

02 48 57 35 51

www.tourisme-mehun.com

contact@tourisme-mehun.com

1^{er} dimanche de juin. Gratuit.

Chaque année, le premier dimanche de juin, Mehun fête sa Rosière : une jeune fille méritante élue par le comité éponyme. A cette occasion, la ville s'anime de nombreuses festivités et animations (spectacle pyrotechnique...). Cette tradition est ancienne : elle remonte à 1882. A cette époque, une habitante de Mehun qui n'avait pas de famille a légué sa fortune à la ville, à charge pour elle de la remettre à une jeune fille à marier de la commune. Aujourd'hui, les choses ont un peu évolué mais la jeune fille désignée Rosière reçoit une somme d'argent qui lui permet, par exemple, de passer son permis de conduire. La fête consiste en un défilé de groupes musicaux et elle culmine avec le couronnement de la Rosière à 17h.

■ FOIRE DE LA SAINT-ANDRÉ

MEHUN-SUR-YÈVRE

02 48 57 35 51

www.tourisme-mehun.com

Fin novembre.

La foire de la Saint-André est une tradition qui remonte à plus de 600 ans. En 2018, la 590^e édition de ces festivités anime Mehun. Saint André était le patron du duc Jean de Berry, né en 1360. A l'époque, la foire de la Saint-André rassemblait des vendeurs de soieries, des montreurs d'ours et autres saltimbanques. Avant les années 1980 cette foire se couplait à une foire aux bestiaux. Aujourd'hui manèges, vendeurs de marrons chauds, stands de marchands ambulants ravissent les badauds.

■ LES MÉDIÉVALES DE LA GRAND'COUR

Château La Grand'Cour

MORNAY-BERRY

02 48 80 24 45

www.LaGrandCour.fr

Du 23 au 24 août 2018.

Tous les ans, durant la quatrième semaine d'août, a lieu la Grande Foire Médiévale au Château La Grand'Cour. Un superbe marché médiéval et un atelier d'artisanat débordent de toutes sortes d'activités pendant qu'au campement on affine les spectacles notamment les combats de démonstration ainsi que l'étonnant tournoi de combattants. On pourra aussi se délecter à l'écoute des trop rares chansons de trouvères et troubadours souvent accompagnées des instruments d'époques, notamment la vielle à roue. Un dépaysement enchanteur !

■ FÊTE DES OUCHES

MOROGUES

Premier week-end de mai, du samedi après-midi au dimanche soir. Entrée gratuite.

Chaque année se tient à Morogues au mois de mai la fameuse fête des Ouches. Les Ouches, ce sont ces petits jardins typiques, jouxtant les habitations ou se situant à proximité, que l'on trouve un peu partout dans la région. Et ce sont bien les jardins et les plantes que fêtent à cette saison Morogues et les nombreux visiteurs qui ne manquent jamais le rendez-vous dans les jardins de la salle des fêtes. Pépiniéristes, maraîchers, horticulteurs, éleveurs de poules, créateurs de fontaines et de sculptures de jardin, le choix est vaste. Des roses aux plantes plus rares, comme les fleurs des déserts, vous trouverez tout pour le plaisir des yeux ou pour faire de votre jardin – ou de votre ouché ! – le plus beau qu'il soit, ou le plus gourmand si vous repartez avec quelques pieds de tomates ou de courgettes biologiques produites par les jardins de Tiphereth. Ne manquez pas non plus la bourse aux plantes, le concours de citrouilles, ainsi que les animations pour enfants. Et si le cœur vous en dit, vous pouvez déjeuner sur place le dimanche midi, en musique avec la compagnie *Les Viguenets*, et dans l'ambiance la plus festive et conviviale qu'il soit.

■ JOURNÉES DE L'Océan

Site du Firmament

QUINCY

Dernier week-end d'août, dès 9 heures. CB non acceptée. Depuis près de cinquante ans les Journées de l'Océan réunissent à Quincy le dernier week-end d'août les amateurs de fruits de mer et de vin local. Fruit d'une amitié et d'un partenariat entre un ostréiculteur de l'île d'Oléron et un viticulteur de Quincy cette manifestation gourmande attire des milliers de visiteurs chaque année. On peut y savourer des huîtres, des moules (marinières, grillées, papillotes...), des crevettes, des sardines... Le tout accompagné d'un verre de blanc. Et y faire quelques emplettes de fruits de mer à préparer chez soi. Quelques stands d'artisanat local sont également dressés sur le site. Des festivités originales qui permettent de prendre le large !

■ LES MÉDIÉVALES DE SAGONNE

Château de Sagonne

SAGONNE

○ 02 48 80 01 27

Troisième week-end de juillet.

Cela fait vingt ans que les fêtes médiévales de Sagonne battent leur plein. C'est la fête du Moyen Âge mais aussi du château qui retrouve quelques couleurs. Et c'est peu de le dire, lui qui depuis le XII^e siècle dresse sa noble et étonnante silhouette dans ce val d'Aubois dont l'un

des anciens propriétaires ne fut autre que Mansart, le fameux, premier architecte de Louis XIV notamment. C'est aussi l'occasion, durant les festivités, de voir un musée qui lui est consacré. Mais revenons aux tournois et autres démonstrations de fauconnerie et de dressage d'oiseaux et nombre d'activités artisanales proposées reflétant cette époque qui intrigue encore et toujours. Le clou de ces fêtes est l'inévitable joute médiévale et la « cohabitation » permanente avec des personnages sérieusement revêtus d'armure portant épées qui pèsent leur poids. Une immersion en pleine époque !

■ FÊTE DE LA SAINT-ROCH

SAINTE-SATUR

Revenue depuis 2016 – après 25 années d'absence –, cette fête se déroule le troisième dimanche du mois d'août, tout près de la fête du saint en question, le 16 août. L'histoire de saint Roch est à lire, toujours est-il que, connu dans le monde entier, les festivités battent un peu partout leur plein. À Saint-Satur, ce sont concours de belles joutes, démonstrations de pêche ainsi que transport de marchandises sur le Fleuve Royal, ravi qu'il est de contribuer à la beauté de la ville et de la région. Sans oublier les nombreux jeux de toutes sortes durant cette fête nautique. Saint-Thibault, épicentre de cette manifestation, revit donc en cette journée la belle histoire d'une fête populaire qui lie tous ceux qui y participent, acteurs et spectateurs.

■ FOIRE AUX VINS DE SANCERRE

Caves de la Mignonne

Route de Chavignol

SANCERRE

○ 02 48 54 07 06

www.caves-de-la-mignonne.com

info@caves-de-la-mignonne.com

Chaque année, le samedi et le dimanche de Pentecôte, aux caves de la Mignonne.

Chaque année, le samedi et le dimanche de Pentecôte, aux caves de la Mignonne, un haut lieu de la culture sancerroise, se déroule la foire aux vins de Sancerre (plus de 10 000 visiteurs pour la 91^e édition en 2017), l'occasion de déguster en un seul et même lieu le millésime de l'année du Sancerre de tous les viticulteurs de l'appellation ou presque. En effet, chaque village y a son stand et les vignerons eux-mêmes se relaient tout au long du week-end pour vous faire déguster les vins de leur terroir. Convivialité assurée, à ne pas manquer !

Foires - Salons

Au Moyen Âge, Bourges rayonnait avec ses foires qui attiraient des milliers de badauds. Aujourd'hui, le Berry est toujours le théâtre de nombreuses manifestations. Il y en a pour les gourmands, avec la foire aux fromages de Vailly-sur-Sauldre, la foire aux huîtres de Sancerre, le Salon des vins et de la gastronomie de Bourges, la foire aux produits biologiques de Saint-Laurent... mais aussi pour les amateurs de ruralité avec la Foire aux taureaux de Vailly-sur-Sauldre, ceux qui aiment frissonner dans le noir avec la Foire aux sorciers de Bué. Le Berry a su tirer parti de ses nombreuses richesses et de ses potentialités et l'offre de foires et de salons est variée et intéressante. Bien sûr, il faut se trouver là au bon moment, car ces

manifestations n'ont lieu qu'une fois dans l'année. Mais il y a fort à parier qu'à l'occasion d'un séjour berrichon une ou deux foires se déroulent à proximité du lieu où on se trouve. Dans ce cas-là il ne faut surtout pas hésiter à s'y rendre. Ces manifestations, toujours très conviviales, sont l'occasion de découvrir une autre facette du Berry.

■ MARCHÉ DE NOËL DE BAUGY

Comité des fêtes

1, rue Chancelier

BAUGY

02 48 26 15 28

mairie-baugy@wanadoo.fr

Le premier weekend de décembre. Restauration.

Le marché de Noël de Baugy est actuellement l'un des plus importants de la région. Il accueille plus d'une centaine de stands. Des commerçants et artisans venus de toute la France, mais aussi de l'étranger, font découvrir leurs produits et leurs objets d'art aux promeneurs. Un espace restauration s'installe même au cœur du marché dans un espace couvert pouvant accueillir 300 personnes. Le père Noël est là aussi pour se faire photographier avec les enfants. Un événement bien spectaculaire pour un si petit village.

■ FOIRE DE BOURGES

Les Rives d'Auron

7, boulevard Lamarck

BOURGES

02 48 27 40 60

www.lesrivesdauron.com

lesrivesdauron@coulisses.fr



En juin. Entrée gratuite. CB et chèques non acceptés. Restauration.

La foire de Bourges réunit chaque année 300 exposants. Rendez-vous très attendu, elle accueille plus de 60 000 visiteurs. Les secteurs sont multiples : habitat, décoration, environnement, automobile, loisirs, mode, bien-être et beauté (un secteur plus développé pour cette édition), commerce équitable, jardinage, cuisine, vins et produits gourmands... Pour les enfants, des ateliers sont installés (cuisine, contes, jeux en bois...). Au Village Gourmand, on se restaure dans une ambiance conviviale. En 2018, l'Irlande était à l'honneur, pour la 99^e édition.

■ LE VILLAGE DE NOËL

BOURGES

02 48 27 40 60

www.lesrivesdauron.com

lesrivesdauron@coulisses.fr

Au pied de la cathédrale.

Les deux semaines précédant le 25 décembre.

Tous les ans, le Village de Noël installe sa magie pour deux semaines au pied de la cathédrale. Ouvert jusqu'au dernier moment (le 24 décembre), il propose tout ce qu'il faut pour célébrer dignement Noël : des sapins, des décorations, des mets traditionnels de la période ou des douceurs toujours bienvenues. On y trouve aussi des cadeaux originaux. Les artistes et artisans exposent leurs créations : bijoux, jeux en bois, objets de déco, chapeaux ou lutins. Les enfants pourront bien entendu rencontrer le grand invité : le père Noël. La tradition est respectée avec les chalets de bois, le beau manège, la patinoire et les chorales. A tous les âges

on apprécie de déambuler parmi les senteurs de chocolat, de marrons grillés et de vin chaud à la cannelle.

■ LA NUIT DES SORCIERS

Champ de Marloup

BUÉ

02 48 54 11 09 / 06 07 22 83 27

Le 1^{er} week-end d'août. Entrée gratuite. A partir de 18h. La foire aux sorciers a lieu à Bué depuis 1946. Elle conjugue la célébration du vin produit dans le terroir de Sancerre et l'histoire de la sorcellerie locale. Cette partie du Sancerrois a été marquée pendant la Renaissance par un important procès en sorcellerie, celui du Carroi de Marloup (dont on a conservé les actes). Depuis 2008, la fête se concentre sur le samedi soir. On y vient costumé en sorcier, brette, fantôme ou diable. Cette soirée festive commence par un repas agrémenté d'histoires de sorcières et se poursuit par un bal champêtre, à tendance folk ou trad.

■ FOIRE DE PESSELIÈRES

JALOGNES

1^{er} juin la matinée seulement.

Certainement la foire la plus éphémère qui existe puisqu'elle ne dure qu'une matinée ! Mais quelle matinée... car c'est depuis le Moyen Âge qu'elle pérenne et là aussi on atteint un petit record ! Bref, des camelots par centaines s'installent dans ce petit hameau générant la venue de milliers de curieux venant prendre un bain de joie, de fête, de bonne humeur et l'occasion d'aller visiter ensuite le château datant de la même époque...

■ LES FOIRES D'ORVAL

SAINTE-AMAND-MONTROND

A partir du 3^e lundi d'octobre sur une durée de 9 jours.

Créées en 1431, ces foires débutent le 3^e lundi d'octobre. Le lundi, les brocanteurs s'installent dans les rues de la ville pour un déballage commercial géant, très apprécié par les badauds. Une grande fête foraine agrémentée de nombreuses animations permettent à la ville de prolonger les festivités jusqu'à la cavalcade du dernier dimanche des Foires. Concerts, course cycliste, défilé d'attelages, concours de reproducteurs, défilé de musiques du monde, vide-grenier et manèges permettent de chiner et de passer un agréable moment en famille.

■ JOURNÉE DES HUÎTRES

ET MARCHÉ ARTISANAL

Route de Chavignol

Caves de la Mignonne

SANCERRE **06 50 13 72 52**

comitedesfetesdesancerre@gmail.com

3^e week-end d'octobre. Entrée gratuite. Restauration. Cette foire est organisée par le Comité des fêtes dans la salle des Caves de la Mignonne, pour la 45^e fois cette année. On y vient pour déguster et acheter des huîtres, des moules au sancerre, des crottins et autres jambons fumés. Et bien sûr, le tout est accompagné des meilleurs crus du Sancerrois. On découvre également les stands de plusieurs artisans locaux : potiers, céramistes, bijoutiers... Au-delà de la dégustation, si la faim vous prend, les appétissants stands de moules-frites, saucisses, andouillettes ou crêpes devraient vous combler. Le samedi soir, le dîner dansant prolonge la journée. Le dimanche, un vide-grenier et une brocante sont au programme.

■ LA FOIRE AUX TAUREAUX

VAILLY-SUR-SAULDRE

© 02 48 81 12 60 (mairie)

Le 3^e vendredi du mois de novembre.

La foire aux taureaux fête sa 30^e édition en 2018. Ce rendez-vous automnal est un grand événement au Pays-Fort. La foire de Vailly-sur-Sauldre présente une concentration impressionnante d'animaux : plus de 100 taureaux sont déplacés, avec des expositions de matériel agricole. Une grande fête en perspective ! C'est l'occasion de rencontrer les éleveurs, qui aiment faire connaître leur travail. A l'époque des circuits courts et de la vente directe, cette rencontre est très utile.

Manifestations culturelles - Festivals

■ FESTIVAL DE CONTES BAGOULES

Organisatrice du Festival : UCPS

(Union pour la Culture Populaire en Sologne)

15 avenue de Belleville Salbris 41300

ARGENT-SUR-SAULDRE

© 02 54 88 71 09

<http://ucps.fr>

accueil@ucps.fr

Festival organisé en novembre.

Ce festival de contes a été créé en 2010 à Argent-sur-Sauldre. Organisé par l'Union pour la Culture Populaire en Sologne, il propose des spectacles pour tout public, des randonnées, des animations variées autour du conte et en compagnie de conteurs. Pour plus d'informations, vous pouvez vous référer au site Internet <http://www.ucps.fr> ou prendre contact avec eux par téléphone au 02 54 88 71 09 du mardi au samedi et de 14h-18h. Le festival Bagoules réunit des conteurs de l'association et des invités venant d'autres univers.

■ BULLEBERRY

BOURGES

© 02 48 70 38 04 / 02 48 21 32 26

www.bulleberry.com

bulle.berry@wanadoo.fr

Premier week-end d'octobre.

A l'occasion de ce festival de la bande dessinée, le 9^e art investit des lieux historiques du patrimoine de la ville. Au palais Jacques-Cœur, au Château d'eau ou encore à l'hôtel de ville, des expositions ont lieu un peu partout dans Bourges pendant que les auteurs invités dédicacent leurs œuvres dans une ambiance détendue. Concours, ateliers, visites du patrimoine, formation pour les enseignants... Un week-end dédié à la bande dessinée qui attire à la fois un public passionné et un public curieux. Et chaque année, un nouveau thème est à l'honneur : la ville, l'Histoire, l'Amérique, les Féeries, l'Italie, le printemps. En 2018, pour le 22^e festival, le thème sera Les Mondes de l'Imaginaire.

■ UN ÉTÉ À BOURGES

© 02 48 24 93 32

www.ville-bourges.fr

infotourisme@ville-bourges.fr

De fin juin à fin août. Gratuit.

Né il y a une vingtaine d'années, ce festival estival propose chaque soir des spectacles de qualité, très variés et

gratuits ! Organisé par la Ville de Bourges, le festival fait vibrer son public à la découverte des musiques du monde. Les spectacles (concerts ou animations) ont lieu dans les beaux sites de Bourges (cathédrale, palais Jacques Cœur, jardins...). Que vous soyez de passage à Bourges ou résident, vous pourrez apprécier les sites historiques la nuit dans une ambiance musicale. Plus de 30 000 spectateurs chaque année viennent voir des centaines d'artistes professionnels et amateurs de haut niveau. Musique classique, jazz et musique traditionnelle, polyphonies, musiques modernes. Bien plus qu'un festival !

■ FESTIVAL BD-DISQUE

Halle au Blé

BOURGES

© 06 76 97 47 08

Chaque année un dimanche d'avril ainsi que le 1^{er} novembre, de 9h30 à 18h30, à suivre sur la page Facebook Laurent CD Music pour plus d'informations. Entrée : 1,50 €. Gratuit pour les moins de 18 ans.

Organisé par l'Association des Collectionneurs de Disques du Centre (ACDC), le festival BD-Disque réunit une centaine d'exposants venus de la France entière et d'Europe. C'est l'occasion de redécouvrir de vieux vinyles oubliés, de trouver la perle rare parmi plusieurs milliers de disques ou de BD neuves, d'occasion et de collection. De petits concerts sont organisés et des séances de dédicaces sont aussi au programme de cette riche journée. Ce festival, dont la réputation n'est plus à faire, a fêté sa trentième édition en 2015. Pour les passionnés, retrouvez la même manifestation à Châteauroux, en vous renseignant auprès de Laurent CD Music.

■ FESTIVAL DES DEGLINGUÉS

Association Argos

BOURGES

© 02 48 65 41 88

[https://argos31.wixsite.com/assoargos](http://argos31.wixsite.com/assoargos)

argos@asso.asso.fr

Début octobre.

Organisé par l'Association Argos, le festival des Déglingués est 100 % berrichon puisqu'il a lieu à la fois à Bourges, à Vierzon et à Saint-Amand-Montrond. Des artistes de talent, valides et en situation de handicap, font leur festival : théâtre, musique, danse, ateliers, expositions, tables rondes, portes ouvertes... Durant toute une semaine, au mois d'octobre, les concerts succèdent aux ateliers découvertes, entre deux conférences. Depuis plus de dix ans, ce festival annuel est l'occasion de rencontres, toujours stimulantes. Déglingués ou pas, les artistes qui y participent ont tous de l'énergie à revendre ! Une semaine riche en spectacles et en rencontres qui passe toujours trop vite.

■ JOURNÉES DU PATRIMOINE

BOURGES

www.ville-bourges.fr

infotourisme@ville-bourges.fr

Septembre. Gratuit sur la majorité des visites et conférences. A Bourges on ne plaisante pas avec les journées du patrimoine. 20 000, 30 000 visiteurs par an... Qui sait ? Le programme est long comme... la nef de la cathédrale.

Bien sûr vous avez les monuments et musées habituels mais l'intérêt n'est pas là. Commençons par la nature et les multiples déambulations commentées dans le Jardin de Lazenay ou celui des Prés-Fichaux, le premier conçu par le paysagiste Gilles Clément et l'autre une magnifique exemple Art déco. Au Muséum, conférences et anecdotes s'adressent à tous les âges. Avec la visite des serres municipales, conservatoire national du Pélargonium, vous ne verrez plus jamais un géranium de la même manière. Profitez-en pour visiter la préfecture, le palais archiépiscopal ou le Muséum des Armées, les premiers étant privés et le dernier n'ouvrant que sur rendez-vous pour les groupes. Le choix est draconien mais, de toute manière, vous ne pourrez pas tout voir !

■ PRINTEMPS DE BOURGES

Rue Henri-Sellier

BOURGES

④ 02 48 27 28 29

www.printemps-bourges.com

contact@printemps-bourges.com

Fin avril.

Créé en 1977, le Printemps de Bourges est LE grand rendez-vous des passionnés de musique, de toutes les musiques actuelles : hip-hop, électro, variétés françaises et internationales, world music, rock, reggae... A cette occasion, un vent d'euphorie souffle sur la ville qui vit une semaine haute en couleur et en émotions. C'est l'occasion de découvrir de nouveaux talents et d'assister aux concerts des stars du moment qui se sont donné rendez-vous ici. Pas moins de 40 spectacles en divers lieux (chapiteau, palais d'Auron, théâtre, auditorium...), mais aussi des scènes ouvertes où se produisent en continu des groupes sélectionnés tout au long de l'année, et une centaine de concerts dans les bars, les restaurants et en plein air. C'est musique non-stop à tous les coins de rue, pour plus de 100 000 spectateurs !

■ LE PRINTEMPS DES POÈTES

BOURGES

④ 06 85 07 75 88 / 02 48 70 21 10

<http://poetesenberry.over-blog.com>

poetesenberry@free.fr

Le Printemps des Poètes est une manifestation nationale. A Bourges, c'est l'Association Poètes en Berry qui fait le relais pour organiser cette semaine dédiée à la poésie. C'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir des textes interprétés par des poètes, des chanteurs, des écrivains et des comédiens. Ils viennent interpréter leurs œuvres ou faire revivre des textes. Durant tout le festival, vous pourrez assister à des cafés littéraires, des lectures, des soirées poésies ou chansons, dans les différents lieux de la ville. Cette manifestation a lieu depuis plus de 15 ans dans la cité berruyère.

■ RENCONTRES BANDITS-MAGES

Friche culturelle de l'Antre-Peaux

24, route de la Chapelle

BOURGES

④ 02 48 50 42 47

www.bandits-mages.com

coordination@bandits-mages.com

Du 16 novembre au 2 décembre 2018.

Bandits-Mages est une association qui propose projections, animations, débats, formations et un festival en fin d'année. Créé par un collectif d'étudiants des Beaux-Arts de Bourges, il est vite devenu une référence internationale dans la création des arts visuels. Un concours permet à de jeunes artistes et des collectifs de montrer leur talent dans la vidéo et le cinéma expérimental. Les Rencontres ont lieu au château d'Eau, rue de Séraucourt. Elles exposent les travaux des artistes européens venus en résidence d'art multimédia.

■ LES TRÈS RICHES HEURES

DE L'ORGUE EN BERRY

Cathédrale Saint-Étienne

BOURGES

④ 02 48 20 57 66 (Les Amis du Grand Orgue)

www.grandorguebourges.org

orguebourges@gmail.com

Du 8 juillet au 19 août 2018 (annuel).

Ce festival s'organise autour du grand orgue de la cathédrale Saint-Étienne restauré en 1985. Le festival accueille des artistes de renommée internationale : organistes et ensembles vocaux ou instrumentaux. Des auditions d'orgue gratuites par des jeunes talents ont lieu chaque dimanche en juillet et août. C'est l'occasion de découvrir une musique peu connue du grand public et de mettre en valeur l'orgue imposant de la cathédrale. L'association des Amis du grand orgue de la cathédrale Saint-Étienne de Bourges veut faire connaître l'instrument, promouvoir une action culturelle et liturgique autour de ce dernier, en respect avec le caractère sacré de l'édifice mais aussi aider à la diffusion et à la compréhension de la musique d'orgue et autour de l'orgue. C'est chose faite avec Les Très Riches Heures de l'orgue en Berry !

■ LES TRAVERSÉES

Abbaye de Noirlac

BRUÈRE-ALLICHAMPS

④ 02 48 96 17 16 / 02 48 62 01 01

www.abbyedenoirlac.fr

Du 22 juin au 14 juillet 2018. De 19 € à 18 €. De 14 € à 22 €. Gratuit moins de 12 ans.

Ce festival de musique a lieu dans l'abbaye de Noirlac, à l'acoustique exceptionnelle. En 2018, on y entendra en ouverture Jordi Savall, à qui il a été laissé carte blanche. Puis y seront joué des pièces de Fauré. On écoutera l'ensemble classique Variances ou des reprises de standards du rock avec Bird on a wire, de la musique orientale... Ces rencontres musicales sont éclectiques. Plusieurs concerts ont lieu le même jour, en après-midi et en soirée ; il est donc possible de dîner sur place (sur réservation). Au fil des concerts, on se déplace dans le réfectoire des moines, le dortoir des convers, la salle des communs ou dans l'abbatiale même.

■ FESTIVAL L'AIR DU TEMPS

Les Bains-Douches

Place Anne Sylvestre

LIGNIÈRES

④ 02 48 60 19 11

www.bainsdouches-lignieres.fr

theatre.bains.douches@wanadoo.fr

Fin mai. De 7 € à 23 € pour les concerts toute l'année.

Avec le festival L'Air du Temps, nous sommes invités à une escapade à la campagne en musique. Les Bains-Douches, scène de musiques actuelles, qui toute l'année propose des concerts de grande qualité, accueille ce festival. On peut assister en marge des concerts à des expositions, à des ateliers dessin pour les enfants, ou encore à des spectacles gratuits. Cela change du chant des oiseaux et du ronronnement des tracteurs ! En 2018, on a pu y entendre Thomas Fersen, Guillaume Farley, Syrano, Pom, François Morel...

■ LES ESTIVALES DU CANAL

**Jardin de l'Abbaye
VIERZON**

① 02 48 52 69 57

Du 29 juin au 22 août 2018. Gratuit.

Deux à trois fois par semaine en juillet et août, le jardin de l'Abbaye se transforme en salle de spectacles de plein air. Depuis 2006, chaque été, des artistes régionaux mais aussi nationaux viennent se produire devant les Vierzonnais. La Grande Sophie, Sinsémilia, Féfé, Philippe Katerine, Karpatt ou encore Sanseverino sont montés sur la scène installée tout près du quai du Bassin lors des précédentes éditions. A souligner que toutes ces représentations sont ouvertes gratuitement au public. Une brise légère souffle les soirs dété à Vierzon.

Manifestations sportives

■ BOURGES URBAN TRAIL

BY NISSAN

Maison des Associations

28, rue Gambon

BOURGES

www.bourgesurbantrail.com

contact@bourgesurbantrail.com

A partir du 30 juin 2018. 10 € à 18 € (+1 € de frais de transaction).

Quand la ville de Bourges, le Rotary Club et plusieurs associations sportives s'associent pour allier sport et bonne cause cela donne le trail urbain de Bourges, créé en 2014. C'est une course semi-nocturne qui propose deux distances : 20 kilomètres pour la Jacques Cœur et 9 kilomètres pour l'Avaricum. Mais attention, le niveau d'encadrement et de sécurité est, comme ce sport, extrême. Stands multiples sur la santé, l'alimentation, la récupération, premiers secours... C'est une petite ville dans la ville qui, place Étienne Dolet, prendra en charge les 1 500 coureurs attendus, à partir de 18 ans. Les inscriptions se font sur le site, prévoir sa licence et un certificat médical.

■ LA DESCENTE INFERNALE

Mairie de Bourges

BOURGES

① 02 48 66 66 48

www.descente-infernale.com

contact@descente-infernale.com

En juin. Inscription : 80 € pour les équipages de particuliers, 150 € pour les équipages du collège aux étudiants du supérieur, 1 200 € pour les équipages entreprises.

Une course de caisses à savon, c'est la 4^e année pour les Berruyers. Cette manifestation se veut avant tout ludique

et bon enfant. L'esprit d'équipe et l'ingéniosité sont les seuls moteurs permis dans cette course. Le principe est simple : vous construisez une voiture avec une direction, soit seul soit en famille, en équipe, avec vos collègues, des jeunes, des moins jeunes... Au départ, en haut de la rampe Marceau : deux poussers, un pilote et un copilote facultatif.

Une descente de 530 mètres et une plus petite pour les collégiens. Les gagnants seront les plus rapides mais aussi les plus originaux et les plus populaires. Cet événement est organisé par la ville et Signature Frissons, l'agence événementielle de l'Ecurie Signature. L'épreuve attire 15 000 spectateurs.

■ LA RONDE DES MARAIS

Pascal Martin

15, rue Claude-Nicolas-Ledoux

BOURGES

① 02 48 50 52 97

usberry.athle.com

Le 9 septembre 2018.

Ça bouge à Bourges ! Le 9 septembre prochain, la ville accueillera en effet la Ronde des Marais, deux courses à pied de 5 et 15 km alternant entre routes et chemins et sillonnant les marais. Vous êtes débutant ? Pas de panique : le parcours plat et facile est accessible à tous – idéal en somme pour se mettre ou se remettre à l'exercice, le tout sans pression, et surtout sans sueur sang et eau ! Seul, en famille ou entre amis, chaussez les baskets et joignez-vous aux quelques 480 athlètes attendus ce jour-là !

► **Tarif** : 6,50 €, ou 8 € sur place.

► **Distance** : 5 km et 15 km.

► **Difficulté** : facile.

► **Rendez-vous** : parking du Carrefour à Bourges. Retrait des dossards à 8h et départ à 9h35.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ LES 2 PAT'S

1, route Saint-Bouize

VINON

① 02 48 79 29 01

① 06 74 51 51 84

www.les2pats.fr

patricia.chabin@orange.fr

Le dernier week-end de février. Entrée : 10 € (pour la randonnée), 10 € le repas du samedi midi. 12 € le soir. Vous allez vous demander d'abord pourquoi les 2 Pat's ? Pour Patricia et Patrick tout simplement ! sympathiques motards du Sancerrois vous proposent un week-end de virée à moto : l'hivernale, dans un cadre agréable avec votre moto, seul en famille ou entre amis. Patricia un cordon bleu émérite vous concoctera un couscous, une paëlla, un lapin à la bière, une tarte tatin ou encore un incontournable et délicieux crottin de Chavignol... Vous pourrez planter votre tente ou dormir dans une chambre d'hôtes ou un gîte recommandé par les 2 Pat's. Nos 2 amis motards sauront vous conseiller les meilleures balades à travers le Sancerrois, cette adresse est à manquer sous aucun prétexte !

Spectacles historiques - Son et lumière

■ LES NUITS LUMIÈRE DE BOURGES

Jardin de l'Archevêché

Rue des Hémerettes

BOURGES

Parking gratuit place Séraucourt.

Les jeudis, vendredis et samedis dès la tombée de la nuit en mai, juin et septembre. Tous les soirs en juillet et août. Entièrement gratuit.

Dès la tombée de la nuit, les réverbères du centre historique de Bourges s'illuminent de bleu montrant le chemin à suivre dans les jardins, ruelles et monuments. Le circuit de 2,5 km, en visite libre, part du jardin de l'Archevêché (ouvert jusqu'à minuit) avec des chants d'oiseaux et des projections sur le vieux mur des remparts pour revisiter l'histoire d'Avaricum.

Caressant du regard la cathédrale, somptueuse sous la nuit, vous suivrez la courbe du chemin longeant les murs d'enceinte. Les maisons à pans de bois de la rue Bourbounoux deviennent féeriques... L'Hôtel Lallemant, le Couvent des Augustins, l'Hôtel des Échevins et le Palais Jacques-Cœur prennent un relief différent avec des jeux de couleurs qui semblent donner vie aux sculptures. Dans les cours, des projections racontent des moments d'histoire de Bourges, autour des figures de Jacques Cœur, Jeanne d'Arc ou Charles VII. S'asseoir en pleine nuit, dans le silence de la ville, avec des musiques bien choisies, des narrations bien audibles et agréables, des projections bien réglées et des éclairages savamment dosés... c'est une entrée garantie dans les rêves. D'ailleurs les enfants, bercés dans leur poussette, prennent souvent les devants !

Indre

Fêtes

■ FÊTE DU LUMA

Mairie de Cluis

12, rue du Château

CLUIS

02 54 31 21 06

www.cluis.fr

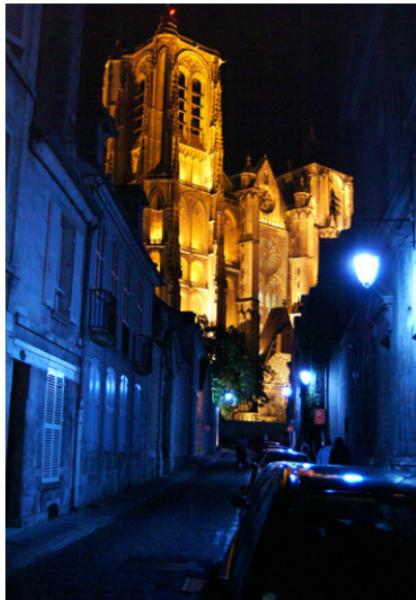
Le we du 1^{er} mai. Gratuit, sauf la cavalcade nocturne.

La Coterie du Luma organise un week-end de fête pour bien commencer le mois de mai, depuis 1954. Il s'agit d'une grande fête populaire qui attire des milliers de visiteurs tous les ans. La fête foraine, le défilé de chars et de fanfares ont lieu dans la journée. Le soir, c'est le tour de la cavalcade nocturne. Un marché du terroir dispose ses stands dans la rue. Un vide-grenier est organisé. Des bals ont lieu le soir. Pendant plusieurs jours, Cluis est pavooisée pour rire et s'amuser sur le thème des escargots. Les bandas et un bal trad font danser les visiteurs.

■ BONNU EN SORCELLERIE

CUZION

Le dimanche qui suit la saint-Luc (18 octobre). Gratuit. Restauration.



© Bertrand POUSSIN

DÉCOUVERTE

Les Nuits Lumière de Bourges.

Depuis plus de 20 ans, des passionnés ont remis à l'honneur la procession de la Saint-Luc. Ils y ont adjoint, l'après-midi une animation bien différente : une fête de la sorcellerie avec marché gourmand et artisanal, pièce de théâtre, déambulations, fanfare, percussions, fête foraine, spectacle pyrotechnique et grand bal.

Si vous aimez vous faire peur avec la maison de la sorcière ou la lecture de tarots, si vous voulez voir brûler la sorcière, ne manquez pas la fête de Bonnu ! Costumes et animations sont très travaillés et les spectacles captivants.

■ FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

Comité de la fête de la châtaigne-mairie d'Eguzon

2, rue de la Gare

EGUZON-CHANTÔME

02 54 47 43 04

www.fetechataigne-eguzon.com

eguzon-chantome@wanadoo.fr

Du 31 octobre au 1^{er} novembre. Restauration.

Tous les ans, à l'occasion du 1^{er} novembre, Eguzon fête la châtaigne en souvenir de l'exploitation de ce fruit et du bois qui firent la richesse du territoire (des douilles de châtaignier étaient expédiées jusqu'à Cognac). La confrérie des « goûteux d'châtaignes et fendeux d'gorces » organise une fête de deux jours. On y dévore des tonnes de châtaignes et on y boit des milliers de litres de cidre pressé sur place. On découvre des recettes et des savoir-faire autour de l'exploitation du bois (sculpture, vannerie, boissellerie, art autour de la châtaigne). C'est un salon de produits du terroir, un salon de la randonnée et une fête musicale avec des bandas pour égayer les rues. Plusieurs circuits de rando sont proposés autour du lac et dans la vallée de la Creuse (à pied, à vélo et à cheval).

■ LA FÊTE DU LAC

EGUZON-CHANTÔME

© 02 54 47 43 69

Juillet.

Un rendez-vous incontournable de la saison touristique. Fin juillet, les trois communes qui bordent le lac, Cuzion, Eguzon et Saint-Plantaire, organisent le challenge des trois plages à Bonnu, Chambon et Fougères. C'est aussi l'occasion d'une parade des bateaux du club nautique, d'animations, de démonstrations, d'initiations gratuites au ski nautique. Un concert, un feu d'artifice sur l'eau et un bal gratuit clôturent la journée, toujours très fréquentée.

■ FÊTES DE LA TOUR BLANCHE

ISSOUDUN

© 02 54 21 74 02

www.issoudun.fr

tourisme@issoudun.fr

Le week-end de l'Ascension. Gratuit.

Depuis 1994, la ville d'Issoudun organise les Fêtes de la tour Blanche le week-end de l'Ascension. Ces animations très dynamiques mettent en scène les arts de la rue, le théâtre, la danse et la musique jazz pendant quatre jours. Un pique-nique sous les remparts et un feu d'artifice animent la dernière journée. Après un thème « british » en 2014, pour 2015, les fêtes ont pour thème la couleur en 2016, puis le chantier en 2017. En 2018, ce sera le thème du cirque. Quatre jours d'animations et de fête dans la ville, pour des spectacles gratuits.

■ FÊTE DE LA MARIONNETTE

NÉONS-SUR-CREUSE

© 06 52 11 31 35

<http://fetemarionnette.webst.org>

contact@fetemarionnette.org

Du 11 au 12 août 2018. Variables, voir le site.

Depuis 1999, l'association AnimaNéons organise tous les deux ans une fête de la marionnette, autour du 15 août (les années paires). On découvre des marionnettes à fils ou à gaine, du théâtre d'objets. Les spectacles sont variés et s'adressent à tous les âges, des plus petits aux adultes. L'association invite différentes compagnies qui exposent leur savoir-faire. C'est un week-end de fête dans le petit bourg brennou. Certains spectacles sont gratuits, d'autres payants, se renseigner sur le site Internet. Des animations sont aussi prévues pour les enfants (jeux, manipulation, fabrication).

■ JOURNÉE DE LA POMME

ET DES FRUITS DE PAYS

Société pomologique du Berry

Rue Emile-Forichon

NEUVY-SAINT-SÉPULCHRE

© 02 54 30 94 35

www.pomologie-neuvy.fr

societe.pomologique.berry@wanadoo.fr

Dernier week-end d'octobre.

Fondée en 1984, la Société pomologique s'est donné pour but de sauvegarder les anciennes variétés fruitières. Elle continue à chercher les fruits d'antan à pépins et initie à la taille et à la greffe. Cette association organise tous les ans au mois d'octobre Les Journées de la Pomme et des

Fruits de Pays, une grande fête des saveurs d'automne qui attire un très large public. A ne pas manquer non plus : la foire aux Produits issus de culture biologique, le dernier week-end d'août chaque année. Cette manifestation réunit des producteurs de toute la France (fruits et légumes, miel, fromages, tissus, plantes médicinales, savons, médecine alternative...).

■ LA FOIRE GRASSE

DE SAINT-BENOÎT DU SAULT

Salle polyvalente

SAINT-BENOÎT-DU-SAULT

Un dimanche de décembre, de 9h à 12h.

Chaque année au mois de décembre, pendant une demi-journée, la petite ville de Saint-Benoît-du-Sault rivalise avec Brive-la-Gaillarde en accueillant une foire grasse. Cela fait plus de 20 ans que cela dure, et le succès est toujours au rendez-vous. Pour preuve, la queue s'allonge devant les portes, afin d'entrer dans la salle où se rassemblent près d'une vingtaine de producteurs venus de Corrèze et du Lot. Près de 6 tonnes de victuailles sont présentes à cette occasion : confits, foies gras frais et mi-cuit, magrets, paletots, cuisses, manchons... Il faut arriver de bonne heure pour être servi ! Les habitués réservent même leurs produits d'une année sur l'autre.

Expositions

■ EXPOSITION DU CERCLE DES BEAUX-ARTS

Chapelle Saint-Benoît

Rue Victor Hugo

ARGENTON-SUR-CREUSE

© 02 54 24 36 28 / 0254010058

Quinze jours fin mai-début juin. Gratuit.

Le Cercle des Beaux-Arts se réunit toute l'année au Moulin des Arts. Des passionnés y pratiquent le dessin, la peinture, la linogravure, la calligraphie ou le modelage. Les jeunes y ont aussi leur atelier. Les travaux des artistes sont exposés tous les ans dans la chapelle Saint-Benoit. C'est l'occasion de découvrir le talent de chacun, dans des styles et des techniques très divers. Il est possible d'acheter une œuvre d'art. La diversité de l'offre permet de satisfaire tous les goûts. Les travaux des ateliers pour la jeunesse sont aussi exposés.

Foires - Salons

■ BROCANTE DES MARINS

Avenue des Marins

CHÂTEAUROUX

© 02 54 60 08 20

<http://brocantedesmarins.fr>

comitedesmarins@orange.fr

Le 1^{er} dimanche du mois, sauf juillet, août et septembre.

Le Comité des Marins organise, depuis 1968, un marché régional de la brocante chaque premier dimanche du mois, entre octobre et juin. Attention, il n'y a pas de marché en juillet, août et septembre. Vous y trouverez des professionnels et des amateurs, vendant uniquement des objets ayant déjà servi. Aucun produit neuf n'est

accepté par le comité. A cette occasion, l'avenue des Marins est fermée à la circulation toute la matinée ; le marché a lieu entre 7h et 13h. Une bonne occasion de flâner en ville à la recherche de l'objet rare.

■ FOIRE DE LA SAINT-Louis

ROSNAY

© 02 54 37 80 17

rosnay-mairie@wanadoo.fr

25 août. Gratuit. Restauration.

Le 25 août, c'est jour de foire à Rosnay, dite aussi foire aux melons. L'immense champ de foire est alors couvert de camelots (plus de 400 vendeurs) qui proposent des produits en tout genre (melon, jambon, autres produits de bouche, quincaillerie, machines agricoles et produits miracles). C'est aussi jour de concours pour les bovins et les équidés. Une fête foraine est installée sur place pour la plus grande joie des enfants. Vous pouvez assister à des démonstrations (sculpture à la tronçonneuse). Sur le circuit de 4x4, des baptêmes sont possibles. Voilà une journée festive pour toute la famille !

■ FOIRE AUX LENTILLES VERTES

VATAN

© 02 54 49 99 11

2^e week-end de septembre.

La lentille verte du Berry fait partie du patrimoine berrichon, et elle a été remise à l'honneur, grâce au dynamisme d'une association qui souhaitait réellement faire vivre cette herbacée. C'est chose faite, car ce petit légume, bourré de protéines, d'oligo-éléments, de vitamines et de fibres a obtenu le Label Rouge au Salon de l'Agriculture, à Paris, en 1996. La petite graine verte valait donc bien une fête ! Depuis plus de 20 ans, elle est honorée à Vatan. Au programme, dégustations et ventes, jeux et défilé de chars, fanfare, élection de Miss Lentille, bal populaire et beaucoup de bonne humeur !

Manifestations culturelles - Festivals

■ JOURNÉES DÉPARTEMENTALES

DU PATRIMOINE

© 02 54 27 37 36

contact@indre.fr

Dernier week-end de mai, les années impaires.

Le Conseil Départemental de l'Indre organise, tous les deux ans, deux Journées du Patrimoine fin mai. Comme pour les Journées Nationales du Patrimoine de septembre, de nombreux sites sont ouverts à la visite de manière exceptionnelle. La plupart des visites sont gratuites et de nombreuses animations sont proposées (lectures, concerts, spectacles, conférences, visites guidées...). C'est l'occasion de découvrir des jardins à leur plus belle période et d'entrer dans des demeures particulières ordinairement fermées. Il faudra attendre 2019 pour une nouvelle édition.

■ MERCURIA-FESTIVAL DE FOLKLORE INTERNATIONAL

ARGENTON-SUR-CREUSE

© 02 54 24 05 30 / 06 74 09 35 17

www.festivalmeruria.fr

3^e week-end de juillet.

Depuis un quart de siècle est organisé à Argenton-sur-Creuse un festival de folklore international. Toutes les musiques s'y mêlent, de la salsa cubaine à la country des Etats-Unis, en passant par la viole berrichonne ou les danses russes, philippines et colombiennes. Les groupes invités réalisent des spectacles de rues où tous peuvent apprécier les costumes colorés et les danses rythmées. Des bals traditionnels dansent les passants. Puis des spectacles ont lieu en salle. Chaque année, cinq ou six groupes sont invités, pour régaler quelque 3 000 spectateurs. Les groupes peuvent venir de Géorgie, de Taïwan ou de Gascogne, selon les années.

■ FESTIVAL BERRY LAIT

Le 9 Cube

93, rue Ampère

CHÂTEAUROUX

© 09 83 65 49 24

www.le9cube.com

le9cube@gmail.com

En juin. Entrée : 10 € à 15 €, pass pour les trois soirs.

Tous les ans, le Festival Berry Lait propose à Châteauroux trois jours de musiques éclectiques. Un festival endiablé qui réunit les amateurs de musiques actuelles (pop-rock, électro, salsa...). Les concerts ont lieu dans la salle de 280 places du 9 Cube. Ce lieu est installé dans une ancienne coopérative laitière depuis 2013 ; c'est ce qui a donné son nom au festival musical. Les tarifs sont modiques pour écouter les grands noms de la scène d'aujourd'hui (Miossec, Laura Cahen) ou pour découvrir de jeunes talents.

■ FESTIVAL DARC

Place Voltaire

CHÂTEAUROUX

© 02 54 27 49 16

www.dances-darc.com

association-darc@wanadoo.fr

Quinze jours en août. De gratuit à 36 €.

Un festival de musique et danse d'aujourd'hui est organisé tous les ans place Voltaire, depuis 1975. On y entend tous les styles, d'Alain Chamfort à Elmer Food Beat, en passant par Celtic Legends, les Ogres de Barback, Clarika, Ziako, Bénabar ou Boy George. Des stages de chant et de danse (claquettes, hip-hop...) réunissent plus de 600 personnes tous les étés. Ne manquez pas le spectacle de clôture, toujours de grande qualité. Depuis peu, des concerts gratuits ont lieu également dans de petites communes du département (Darc au pays). Ces concerts mettent en avant des artistes peu connus, mais de grande qualité.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTERESSANT

REMARQUABLE

IMMANQUABLE

INOUBLIABLE

■ LES LISZTOMANIAS

CHÂTEAUROUX

www.lisztonianias.fr

Dernière semaine d'octobre. Entrée : 25 €, 20 € et 15 € pour les concerts de la chapelle et 10 € pour les conférences. Un festival de musique, dédié à Franz Liszt est organisé tous les ans à Châteauroux par l'association Lisztomanias International. Il rappelle les séjours que le musicien fit à Nohant chez George Sand. Des concerts de qualité ont lieu à la Chapelle des Rédemptoristes et dans la grande salle d'Equinoxe. Depuis 2002, des virtuoses sont invités à se produire pour le plus grand bonheur des auditeurs. En 2017, le thème était celui de la Bohème. Les concerts sont à un tarif modique pour permettre à tous d'y assister. Des ateliers et des conférences sont également organisés. Les réservations se font auprès de l'Office du Tourisme de Châteauroux. Un atelier gratuit est proposé aux enfants de 7 à 11 ans, sur réservation.

■ PIERRES QUI CHANTENT

EN VALLÉE NOIRE

LA CHÂTRE

© 02 54 48 22 64

www.pays-george-sand.com

accueil@pays-george-sand.com

8 et 23 juin, 6 juillet, 10 et 18 août, 8 et 21 septembre à 20h30. Gratuit. Renseignements, réservations à l'office de tourisme de La Châtre.

Ces concerts variés, du classique au jazz en passant par la musique traditionnelle si vivante dans le Berry, ont lieu dans des bâtiments historiques pour faire chanter les pierres. Le 8 juin, le concert se tient à l'église de Montlevicq pour un duo piano-violoncelle. Le 23 juin, c'est la halle de Sainte-Sévère-sur-Indre qui abrite les musiciens. Le 6 juillet, l'église de Briantes résonnera de musiques traditionnelles puis de tango. Le 10 août, dans l'église de Sazeray, on écoutera des musiques actuelles, aux influences de jazz et de trad. Le 18 août, le château de Magnet à Mers-sur-Indre accueille du trad et du folk. Dès 20h, on peut visiter le château avant le concert. Le 8 septembre, l'église de Poulligny-Saint-Martin invite la chanson équatorienne d'aujourd'hui à se produire en Berry. Enfin, le 21 septembre, des musiques de l'Est résonneront avec accordéon et clarinette.

■ CHAPITRE NATURE

Place de la Libération

LE BLANC

© 02 54 37 05 13 / 02 54 28 12 12

www.chapitrenature.com

chapitrenaturefol36@gmail.com

Mi-mai. Salon gratuit. Restauration. Conférences, ateliers, balades naturalistes.

Tous les ans, la ville du Blanc, la Fédération des Œuvres Laïques et l'association Indre Nature organisent un festival dédié à la nature et au développement durable. Cela se traduit par des conférences (Hubert Reeves, Corinne Lepage, Gilles Clément, Axel Kahn, Jean-Louis Etienne...), des expositions d'artistes (céramique animalière, photo, peinture), un salon du livre nature, des lectures, des ateliers et des balades guidées par un naturaliste. Les animations sont à destination des adultes et des

enfants (fabriquer un nichoir, un four solaire ou ses produits d'entretien, tester des jeux solidaires). Un marché bio accompagne le salon qui occupe le centre-ville du Blanc. Le festival est le dimanche en plein centre-ville. C'est un éco-festival très engagé, qui surveille soigneusement ses déchets et privilégie les acteurs locaux.

■ LE SON CONTINU

Chateau d'Ars

LOUROUER-SAINT-LAURENT

www.lesoncontinu.fr

programmation.lesoncontinu@gmail.com

Le week-end du 14 juillet. Entrée : 5 € (concert 18 €). 15 € pour les 12 à 18 ans, étudiant, chômeur. Gratuit pour les -12 ans. Forfait 3 jours : 50 € à 65 €. Restauration. Le festival des luthiers et maîtres sonneurs de Saint-Chartier est transféré depuis plusieurs années au château d'Ars. Sous sa nouvelle forme, il s'intitule Le Son continu. C'est à la fois un salon de musiques traditionnelles, un lieu d'exposition, de démonstration, de conférences, d'ateliers et de concerts. Les luthiers présentent leurs instruments. Les écoles de musique du Berry démontrent leur savoir-faire. Les vieilleux et cornemuseux se mesurent les uns aux autres. Des déambulations sont proposées en journée et des concerts le soir. C'est une fête de trois jours dans le château et le parc, pour les amateurs de musique traditionnelle, si vivante en Berry. En piste pour le bal trad' !

■ FESTIV'EN MARCHÉ –

LA CHANSON BELLE ET REBELLE

Grange Fernand Maillaud

Le Bourg

MOUHET © 02 54 24 86 68

www.festiv-en-marche.com

resa.festivenmarche@gmail.com

Mi-mai. Entrée : 12 €. 9. Gratuit moins de 10 ans. Petite restauration avant le concert.

L'association Festiv'en Marche, fondée par le chanteur Eric Laurent, défend et promeut la chanson à texte. Toute l'année, elle programme des concerts dans la belle grange de Mouhet, en plein centre-bourg. Ces soirées conviviales invitent Solenn pour chanter Barbara, Pierre Paul Danzin ou Sarcloret. Le festival annuel, « La chanson belle est rebelle », a lieu au week-end de Pentecôte. Il a contribué à faire connaître des chanteurs émergents comme Gauvain Sers ou Garance et il invite Allain Leprest, Marie Coutant, Wally... En 2018, seront présents Boule, Rémo Gary, Mélismell et Matu, Lucie Manusset, Bernard Joyet, Eric Mie, les frères Scopitone... Un concours, dont la finale a lieu le jeudi soir, permet de découvrir de jeunes talents. Pour les amoureux de la chanson française, engagée ou intime, pour (re) découvrir des textes politiques ou poétiques. Avant les concerts, une assiette de produits locaux est proposée pour allier tous les plaisirs dans une soirée conviviale.

■ NOHANT FESTIVAL CHOPIN

Domaine de George Sand

NOHANT-VIC

© 02 54 48 46 40

[https://festivalnohant.com](http://festivalnohant.com)

contact@festivalnohant.com

De 8 € à 60 €.

Frédéric Chopin a composé pendant sept étés à Nohant, en tant qu'invité de George Sand, entre 1839 et 1846. En souvenir de ces étés de musique, l'association Musique au Pays de George Sand organise depuis plus de 50 ans le Nohant Festival Chopin : des concerts de musique classique dans le Domaine de George Sand. Les plus grands interprètes comme Aldo Ciccolini, Alexandre Kantorow, Renaud Capuçon ou Nikolaï Lugansky viennent se produire à la Bergerie, dans l'auditorium Frédéric Chopin. Des conférences sont également données. Les réservations se font auprès de l'office de tourisme de La Châtre.

Depuis 2016, des archives musicales du festival sont disponibles en CD, pour réécouter les concerts qui vous auront enchantés.

■ FESTIVAL D'HIVER DU CIRQUE BIDON

Gymnase

Rue Pierre Nauron

SAINTE-SÉVÈRE-SUR-INDRE

① 06 71 74 19 97

www.cirquebidon.fr

contact@cirquebidon.fr

Du 6 au 7 octobre 2018.

Depuis 2015, le cirque Bidon organise un festival à Sainte-Sévère-sur-Indre. Ce cirque à l'ancienne est basé à Vigoulant. Il parcourt l'Indre mais aussi l'Indre-et-Loire ou l'Auvergne. Il se déplace sur les routes, avec ses roulettes à l'ancienne tirées par des chevaux, avant d'hiverner à Vigoulant. C'est un cirque très poétique. Pour le festival, il invite d'autres compagnies à le rejoindre : les Rois Vagabonds et la compagnie AhOui. Le samedi soir, à 20h30, ces deux compagnies se produisent. Le dimanche à 15h, c'est le cirque Bidon.

■ FESTIVAL DES MILLIAIRES

Chapelle Saint-Benoît

SAINT-MARCEL

① 06 71 43 37 56

www.festival-lesmilliaires.fr

milliaires@gmail.com

Une semaine début août. Gratuit à 20 €. Restauration. Camping – Parkig.

Le festival des Milliaires (du nom des bornes sur les voies romaines) a lieu tous les étés, début août, sur le site antique d'Argentomagus. Son but est de faire redécouvrir les arts vivants de l'Antiquité.

Des troupes en costumes antiques et masques jouent des pièces d'auteurs grecs et romains dans le théâtre d'Argentomagus. On a pu voir *Iphigénie ou Amphitryon*, par exemple. Au programme de 2017 : *Prométhée* et *Lysistrata* d'Aristophane, pour la partie Antiquité au théâtre d'Argentomagus et *Polyphonies* pour la partie Renaissance avec concert à Pouiligny-Notre-Dame et Saint-Marcel. Des stages de chant grec et latin sont aussi organisés. Le festival se tourne aussi vers le Moyen Âge et la Renaissance en organisant des concerts dans d'autres lieux historiques (le château d'Ars, la chapelle du collège de Saint-Gaultier...). Une initiative originale et de qualité. Un banquet romain célèbre aussi les coutumes antiques.

Manifestations sportives

■ OPEN DE TENNIS

49, avenue du Général Leclerc

ARGENTON-SUR-CREUSE

① 02 54 24 55 98

www.usa-tennis.fr

argenton-us@wanadoo.fr

Fin mars à début avril.

En 2018, c'est le 10^e Open de tennis qu'a organisé le dynamique club USA Tennis d'Argenton-sur-Creuse. Encore une fois, l'affiche était belle : Argenton a reçu sur ses cours cette année Mallaurie Noël, Gaëlle Desperrier, Stéphane Robert, Edouard Roger-Vasselin (joueurs à l'US Open, à l'Open d'Australie)... cela fut un beau spectacle.

La finale a eu lieu le dimanche 8 avril, à 13h30. Les amateurs étaient nombreux à s'y presser.

■ VOIE VERTE DE PREUILLY-LA-VILLE À FONTGOMBAULT

Office de tourisme d'Argenton-sur-Creuse

13, place de la République

ARGENTON-SUR-CREUSE

① 02 54 24 05 30

www.ot-argenton-sur-creuse.fr

office-de-tourisme-argenton@wanadoo.fr

Cinq kilomètres de Voie verte aménagés sur une ancienne voie ferrée, voilà un parcours plutôt plaisant pour les joggeurs du dimanche, comme pour les familles en quête de promenade : une courte distance à parcourir, et surtout aucun croisement, donc une sécurité assurée ! Seuls les cyclistes risquent de ne pas y trouver leur compte : si le revêtement en sable fin ne leur offre pas le meilleur accès, ce sont surtout les nombreuses barrières en bois, difficilement franchissables en deux-roues, qui les pénalisent vraiment.

► Tarif : gratuit.

► Distance : 5 km.

► Difficulté : facile.

► Départ : Preuilly-la-Ville.

■ EKIDEN

ASPTT-Ekiden 36

1, rue de la Vallée aux Prêtres

CHÂTEAUROUX

① 06 82 28 49 61

www.ekiden36.fr

contact@ekiden36.fr

Début novembre. Incription 84 € par équipe de 6 coureurs, 42 € pour les étudiants.

L'Association Sportives des PTT organise depuis 2008 un marathon en relais dans la ville de Châteauroux. Cette fête sportive accueille entre 150 et 200 équipes chaque année. Les coureurs se déguisent, ce qui crée une animation toujours renouvelée dans les rues de la ville. Des parcours spéciaux existent pour les enfants et les collégiens. Le départ et l'arrivée se font dans le quartier de Belle-Isle, mais les coureurs arpencent tout le centre-ville, pour le grand plaisir des curieux. Chaque équipier parcourt entre 5 et 10 km sous les acclamations de la foule. Un repas festif clôture la course.

■ PARCOURS MÉDIÉVAL DE CHÂTEAUROUX

Office de tourisme communautaire

de Châteauroux Sud Berry

1, place de la Gare

CHÂTEAUROUX

02 02 54 34 10 74

www.chateauroux-tourisme.com

accueil@chateauroux-tourisme.com

L'histoire de la ville de Châteauroux commence au X^e siècle quand Raoul le Large décide d'y faire construire un château. Onze siècles plus tard, la ville s'est considérablement transformée mais son héritage médiéval est toujours présent. C'est ce que nous proposons de découvrir ce parcours médiéval d'1h15. Au départ de la place Gambetta, il vous amènera jusqu'à la place Monestier en 21 étapes en passant, bien sûr, par le Château Raoul. Pour prolonger la visite, un deuxième parcours d'une heure intitulé *Châteauroux du XIX^e à nos jours* s'intéresse quant à lui au développement industriel de la ville. Les circuits sont disponibles à l'Office de tourisme et sur son site Internet.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : 1h15.

► **Difficulté** : facile.

■ TOUR DE L'INDRE DES SPORTS-NAGER

GRANDEUR NATURE

maison départementale des sports

CHÂTEAUROUX

02 02 54 35 55 55

www.indre.fr/tour-de-lindre-des-sports

sports@indre.fr

Pendant trois semaines en juillet. Gratuit.

La Maison Départementale des Sports organise tous les étés des animations sportives gratuites dans tout le département, à destination des enfants. Ceux-ci peuvent tester des sports très variés (arts martiaux, escrime, sports de ballon, tennis, sports nautiques, athlétisme, voile, golf...). Des cours de natation sont dispensés sur les plans d'eau et du matériel est mis à disposition (frites, toboggans, matelas flottants...). Le but est de développer le goût et la connaissance des sports, ainsi que d'inciter les jeunes à s'inscrire en club ensuite. La Maison des Sports installe un « village sportif » dans une vingtaine de communes du département, pour faire profiter tous les enfants de ces initiations gratuites.

■ TRAIL DES BUTTONS

ROSNAY

06 83 64 46 61

www.42km195leblanc.fr

club42km195leblanc@yahoo.fr

Début avril.

Un magnifique trail à travers les paysages verdoyants du Parc naturel de la Brenne. Vous en prendrez plein la

vue tout en vous déroulant ! C'est une autre manière de découvrir les trésors de la Brenne (le Blizou, l'étang Massé, le château du Bouchet...). Une belle course nature sur trois parcours au choix. A la fin de la course, vous pouvez vous restaurer et vous doucher.

► **Distance**

9, 16 ou 28 km

► **Départ**

A 9h, rendez-vous à l'Auberge des Buttons (Le Rianvert)

► **Difficulté**

Facile à moyenne

■ AÉRO-CLUB D'ISSOUDUN

Aérodrome de Fay

SAINTE-AUBIN

02 54 21 05 38 / 06 02 05 06 02

<http://aeroclub-issoudun.fr>

aci@berryglide.net

Du 8 au 14 juillet 2018.

Le championnat de France Classe Club aura lieu à Issoudun en juillet 2018. En même temps se déroulera aussi à l'aéro-club la 43^e édition de l'International Issoudun où l'on peut admirer de grands planeurs. Au mois de mai, l'aéroclub organise une autre compétition : le championnat de voltige en planeur. En 2018, les catégories qui s'affronteront dans le ciel d'Issoudun seront les *Advanced* et les *Unlimited*. Du beau spectacle en perspective !

■ LA TOURNÉE DE VINEUIL

Gazelles de Vineuil- Ludovic Mesnard

43, rue de la Poste

VINEUIL

06 47 29 14 47

www.tourneedevineuil.fr

echoduberry.lm@orange.fr

Mi-avril. 7 € à 8 €.

Comme chaque année, le bourg de Vineuil s'animera au rythme de la Tournée de Vineuil le 14 avril prochain. Pour l'occasion, la commune prendra des allures de village sportif, et accueillera plusieurs centaines de coureurs amateurs et passionnés. Au programme donc, une boucle de 5 km que l'on peut parcourir deux fois. La course vous mène à travers champs, sur les petites routes et passe même dans le bar de la commune. Souche et buffet gratuit à l'issue de la course.

► **Distance** : courses pour adultes : 5 km et 10 km.

► **Difficulté** : facile à moyenne.

► **Rendez-vous** : salle Saint-Vincent (ancienne gare) à Vineuil. Départ à 17h.

► **Autres informations pratiques** : tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

CHER

Panorama de Bourges depuis le sommet de la tour nord de la Cathédrale.

© Laëtitia STEIMETZ





Indre



0 30 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Névy
Mars 2015



Loir-et-Cher



Yonne



Nièvre

Cher

Allier

BOURGES ET SES ALENTOURS

BOURGES



Depuis sa fondation à l'époque gauloise, où elle fut la capitale du peuple biturige sous le nom d'Avaricon (*Avaricum* en latin) – du nom de la rivière Yèvre (*Avara* en gaulois) qui la traverse –, la ville de Bourges a été plusieurs fois capitale au cours de son histoire, notamment durant le règne du «petit roi de Bourges», Charles VII, pour lequel s'est dévouée si ardemment Jeanne d'Arc. Bourges fut célèbre pour sa très grande et très puissante université, du temps de Rabelais et de son Pantagruel, puis de Marguerite de Navarre. C'est aussi à cette époque que l'on vit s'illustrer Jacques Cœur, figure emblématique de la ville, marchand, négociant, banquier et armateur, qui fut le premier Français à établir et entretenir des relations commerciales suivies avec les pays du Levant, et que Charles VII nomma Grand Argentier du royaume de France en 1439.

La devise de la ville de Bourges est *Summa imperii penes Bituriges*, c'est-à-dire « le souverain pouvoir appartient aux Bituriges », *biturige* signifiant d'ailleurs « les rois du monde ». C'est dire le rayonnement que connaît la ville de Bourges au cours des siècles.

C'est sans doute, disent les Berruyers, grâce à sa forte personnalité et à sa situation géographique privilégiée en plein cœur de la France. Aujourd'hui, Bourges affirme son caractère par la protection active de son patrimoine et le développement raisonné de ses zones en expansion. Cette ville d'histoire est ancrée dans le présent ; pour preuve, la vitalité de son Printemps de Bourges, festival de musique et de concerts incontournables qui a contribué à faire connaître la ville bien au-delà des frontières de la région berrichonne. Bien serrée dans son rempart gallo-romain, la ville dégringole de la colline où est bâtie la cathédrale (classée au patrimoine mondial de l'Unesco) jusqu'à sa ceinture de marais. Dans le centre historique, belles boutiques, terrasses de café, excellents restaurants se pressent au rez-de-chaussée des maisons à pans de bois. Bourges rayonne sur le Berry, province secrète mais riche de paysages contrastés, d'une gastronomie créative et d'un patrimoine culturel exceptionnel.

Située au cœur de la France, Bourges se positionne aujourd'hui comme une des grandes villes touristiques du pays. Il s'agit également de la commune la plus peuplée du département du Cher, avec 66 381 habitants (d'après un recensement de 2010). Elle est située au centre d'une aire urbaine de 135 000 habitants, ce qui en fait également la troisième commune la plus peuplée de la région Centre, juste après Tours et Orléans, et devant Châteauroux, Blois et Chartres.

La ville de Bourges dispose d'une rocade qui permet son contournement d'est en ouest par le sud sur 36 kilomètres grâce à la RN142 et la RD400. L'A71 (Orléans-Clermont-Ferrand) relie la ville à 1 heure d'Orléans, 2h30 de Paris et à 4 heures de Lyon. Il est possible, via l'A85 à Vierzon (39 kilomètres de Bourges) d'aller à Tours en 1h30.

La ville comprend de nombreux quartiers, répartis entre le centre-ville, la couronne centrale et la périphérie. Le centre-ville est délimité par les boulevards permettant de le contourner. Il représente l'hypercentre et regroupe la principale rue marchande (la rue Moyenne), la préfecture de Bourges, le pôle d'échange des bus (place de la Nation), la cathédrale Saint-Étienne jusqu'à la gare SNCF. Il dispose aussi de nombreux parcs paysagers ouverts au public comme le jardin de l'Archevêché ou celui des Pré-Fichaux.

■ AGENCE DE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME ET DES TERRITOIRES DU CHER (AD2T)

Carré des Créateurs

11, rue Maurice Roy

02 48 48 00 18

www.berryprovince.com

info@ad2t.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. L'agence de développement du tourisme assure la promotion des lieux touristiques dans le Berry. Selon vos attentes, on vous fournira des informations précieuses pour la découverte de la région. Des dépliants et prospectus sont mis à disposition de tous. Le site web permet

« Mémoire d'une ville », une expo permanente à l'office de tourisme

Dans les locaux de l'office de tourisme, une exposition permanente mise en place par le service du Patrimoine permet de découvrir la ville de Bourges. La salle des plans, de la protohistoire à nos jours... de l'eau sauvage à l'eau urbanisée. Le rôle de l'eau, des rivières, des marais et des moulins est mis en avant. La maquette d'une maison à pans de bois montre la belle ossature de ce type de maisons dont on retrouve de nombreux exemples en se promenant dans le Vieux-Bourges.

Office de tourisme 21, rue Victor-Hugo. Ouvert toute l'année. Gratuit.

Route Jacques Cœur

La route Jacques Cœur parcourt une partie du département. En 16 étapes, elle va de Gien au nord à Ainay-le-Viel au sud. Crée en 1954 par trois propriétaires de châteaux, c'est l'un des plus vieux circuits touristiques de France. Aujourd'hui, le trajet retrace les étapes de la vie du Grand Argentier de Charles VII et permet de découvrir les sites touristiques locaux. Un pass accorde des entrées réduites pour les visites. Des soirées «Crime au château» sont organisées sur le parcours. On y visite châteaux, musées, sites urbains (02 48 65 31 55 - www.route-jacques-coeur.org).

aussi de réserver en ligne via un paiement sécurisé vos lieux d'hébergement. Cet espace est à la fois un lieu d'accueil des particuliers venus se renseigner sur les activités de la région et un lieu utile pour les professionnels œuvrant dans le secteur touristique.

■ OFFICE DE TOURISME

21, rue Victor-Hugo

02 48 23 02 60

www.bourgesberrytourisme.com

contact@bourgesberrytourisme.com

Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 18h. Ouvert les dimanches et jours fériés d'avril à septembre, et fermé les dimanches et jours fériés d'octobre à mars.

Situé à deux pas de la cathédrale, l'office de tourisme vous réserve un accueil personnalisé et chaleureux. L'équipe vous renseigne sur les points d'intérêt de la ville, les visites guidées, les hébergements, les manifestations et festivals...

En bon médiateur, l'office met à disposition un ipad pour naviguer sur les différents volets touristiques de la ville mais aussi du département. A l'extérieur, découvrez encore la carte interactive des lieux phares de la ville. L'office de tourisme travaille en collaboration avec le service du Patrimoine de la ville et propose des visites guidées. Profitez d'une pause pour découvrir l'exposition permanente intitulée « Bourges, la mémoire d'une ville » ! A Bourges, tout est mis en œuvre pour faire découvrir aux visiteurs (et aux habitants) l'histoire locale d'hier et d'aujourd'hui à travers de multiples manifestations, notamment les Nuits Lumières.

BALADE À PIED AUTOUR DES MARAIS DE BOURGES

Office de tourisme de Bourges

21, rue Victor-Hugo

02 48 23 02 60

www.bourgesberrytourisme.com

contact@bourgesberrytourisme.com

Accessible toute l'année. Visite guidée (possible).

Entrer dans les Marais, c'est ouvrir une parenthèse de temps et d'espace. Vous êtes ici dans des jardins maraîchers privés, caressés par les canaux, classés au Patrimoine naturel de l'Unesco. On vit ici à un autre rythme. Mais pour éviter de se perdre, surtout à la nuit tombée, mieux vaut prendre un plan à l'Office de tourisme ou opter pour une visite guidée pour observer la faune et la flore et comprendre l'histoire de ce lieu qui nourrissait Bourges et qui a failli enliser l'armée de César. Ne pensez pas

prendre une barque pour vous promener sur l'eau car ici elles sont rares et appartiennent aux jardiniers qui les utilisent pour rejoindre leur parcelle.

► **Tarif** : gratuit.

► **Durée** : 2h.

► **Difficulté** : facile.

■ BUREAU DES GUIDE DE BOURGES

Maison des Associations

Rue Gambon

06 71 00 04 15

www.bourgesvisitestourisme.org

bureaudeguidesdebourges@gmail.com

Gratuit jusqu'à 18 ans. 3 € pour les adhérents et 6 € pour les non adhérents. Groupes (30 personnes maximum) : se renseigner. Tarifs familiaux pour les groupes de moins de 10 personnes.

Les Guides-conférenciers de Bourges vous font découvrir l'histoire et les centres d'intérêts de la ville et de ses environs au cours de leurs visites guidées. Grâce à eux, les vieilles rues de la cité, la cathédrale, le jardin de Lazenay, les marais de Bourges ou encore le Berry de l'écrivain Alain-Fournier n'auront plus de secrets pour vous. Le Bureau propose des visites de groupe, individuelles, thématiques, à la carte, avec des horaires à la carte, sur plus de 130 thèmes. Les guides du bureau donnent également des conférences.

■ LE PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Parvis de la cathédrale

06 07 32 31 87 / 02 48 48 00 2

contact@bourgesberrytourisme.com

OUvert de Pâques à la Toussaint. Tous les jours à partir de 10h15 en haute-saison et à partir de 11h15 en basse saison. Départ devant l'office de tourisme toutes les heures + 15 min sauf entre 12 et 14h. Dernier départ 17h15. Adulte : 7,50 €. Enfant (jusqu'à 11 ans) : 3,50 €. Groupe (25 personnes) : 7 € (pour les adultes et 3 € pour les enfants). Capacité : 60 personnes.

En 45 minutes, le petit train touristique vous permet d'avoir un premier coup d'œil sur l'histoire de Bourges et son architecture. Les commentaires sont précis et disponibles en huit langues : français, anglais, allemand, italien, espagnol, hollandais, japonais et russe. Au fur et à mesure des vieilles rues, vous découvrirez Bourges et son patrimoine : monuments, hôtels particuliers et autres curiosités. Les chauffeurs sympathiques vous feront partager l'amour qu'ils portent à leur ville. Même par temps de pluie ou de grand vent, le petit train touristique de Bourges roule toujours : il est astucieusement équipé de vitres, pour votre plus grand confort !

Pour y circuler

Transports en commun

■ AGGLOBUS
1, place de la Nation
 ☎ 02 48 27 99 99
www.agglobus.com



Prix unitaire : 1,40 €. Carnet 10 tickets : 10,80 €. Ticket groupe : 3h 1 € pour 10 pers. Lignes 18 : 3 €/journée. Gratuit – de 6 ans. Ticket mensuel : 36 €.

Agglobus est le réseau de transport urbain qui relie 18 communes du département à Bourges. Il compte 20 lignes régulières et une navette gratuite circule en centre-ville sur 2 circuits (un par la rue d'Auron, un par Avaricum). Pour les bus, les horaires varient selon les jours (semaine, week-ends, jours fériés) et les périodes (vacances scolaires). La Navette circule du lundi au samedi de 7h15 à 19h45. Les 25 bornes d'information aux arrêts principaux du réseau ainsi que les 10 bornes sur les circuits de la Navette permettent de connaître

le temps d'attente des bus. Agglobus propose diverses formules d'abonnement et des tarifs réduits, notamment pour les moins de 26 ans et les plus de 65 ans. Votre titre de transport est valable sur tout le territoire du réseau 1 heure à partir de l'oblitération. Le service Libertibus est offert aux personnes en situation de handicap (sur réservation et selon conditions). L'Espace Nation est là pour répondre à toutes vos questions et vous fournir plans, horaires, abonnements. Les tickets sont également vendus dans certains bureaux de tabac.

Transports verts

■ LE RÉSEAU BERRYCYCLETTE
Office de tourisme
21, rue Victor Hugo
 ☎ 02 48 23 02 60
www.berrycycles.fr

Le département propose des vélos à la location dans une vingtaine de points : des offices de tourisme, des bases de loisirs, des campings, la Maison de Loire de Belleville-sur-Loire et bien entendu le Kilomètre Zéro de la Loire à Vélo à Cuffy. On vous loue non seulement le vélo

Les maisons en pans de bois

Ville fleurissante au Moyen Âge, Bourges garde de cette époque un héritage remarquable, celui de ses maisons à pans de bois, qui contribuent à sa beauté et à son caractère pittoresque. Si en 1487 un gigantesque incendie, qui embrasa plus d'un tiers de la ville, détruisit près de 2 000 maisons, une reconstruction rapide se fit, jusqu'en 1520 environ, laissant pour les générations futures plus de 440 maisons datant de cette reconstruction et encore observables de nos jours.

On en trouve un bel aperçu dans la **rue Bourbonnoux**, située aujourd'hui dans le centre historique de la ville, mais qui, lors de son urbanisation au XII^e siècle, s'étendait à l'extérieur du rempart gallo-romain dont elle suit d'ailleurs le tracé. Jusqu'au début du XIX^e siècle, la rue Bourbonnoux constitue une artère très importante de la ville, et de nombreux artisans et commerçants y vivent. Les maisons à pans de bois de cette rue, pour la plupart reconstruites après l'incendie de la Madeleine en 1487, étaient à pignon sur rue et souvent à deux étages – modifiées plus tard. Elles sont construites en encorbellement sur poteau élargi, limitant la saillie de l'étage par rapport au rez-de-chaussée. Les colombages des maisons de Bourges sont en losanges ou en croix de Saint-André. Comme c'est encore le cas aujourd'hui, le rez-de-chaussée est généralement occupé par une boutique – l'ouvrage – suivi d'une pièce de service – la cuisine – à l'arrière. Les pièces d'habitation sont à l'étage, et on y accède par un escalier en vis souvent établi dans le couloir latéral menant à la cour et à l'atelier. Le décor de style gothique se concentre sur les poteaux et sur les poutres. Les maisons sont quant à elles séparées par des rues coupe-feu en pierre. C'est également dans cette rue, en face du Musée Lallemand, que l'on peut admirer la plus vieille maison de Bourges, anciennement boulangerie Les Trois Flûtes, aujourd'hui vitrine d'artisans La Fabrique.

A cet endroit, la rue Bourbonnoux débouche sur la **place Gordaine** et ses magnifiques maisons à pans de bois, que l'on peut admirer le temps de prendre un café ou de flâner dans les boutiques de la place, avant de remonter **rue Mirbeau** et **rue Peyvoisin** jusqu'à la place Planchat pour y retrouver le Musée de Berry et la **rue des Arènes**, autre petite rue typique de Bourges, qui vous conduira vers le palais Jacques Cœur. Jacques Cœur, figure emblématique de la ville, dont la maison natale – une maison à pans de bois bien entendu... –, classée aux Monuments historiques, se situe quelques pas plus loin, au haut de la rue d'Auron, et dont les murs accueillent aujourd'hui un pub irlandais pittoresque, Le Jacques Cœur.

La visite peut être poursuivie en peinture, à travers les remarquables aquarelles de l'artiste peintre Chen Jang Hua – dont l'atelier et la boutique sont situés au 5, place Saint-Bonnet –, qui les représente et les met en valeur magnifiquement. Ou encore dans les BD de Bernard Capo, enfant du pays, notamment dans *Les Grandes Heures de Bourges*.

Et pour les amoureux des vieilles maisons à pans de bois, une autre ville du Cher est à visiter, il s'agit d'Aubigny-sur-Nère, ville des Stuart, qui en possède également de très belles.

Le stationnement en ville

Bourges propose de nombreux espaces de stationnement. On peut citer les parkings Marie, Cathédrale, Saint-Bonnet, Saint-Fulgent, Halle au Blé, Hôtel-Dieu, Cujas. Le stationnement y est gratuit le dimanche, les jours fériés, ainsi que de 12h à 14h. Sur les parkings Hôtel-Dieu et Cujas, on peut stationner gratuitement aussi la nuit, de 19h à 9h. La première demi-heure est gratuite en général, ensuite les tarifs diffèrent selon le lieu. Les parkings Hôtel-Dieu et Saint-Fulgent sont les moins coûteux alors que Cujas est le plus cher. Le règlement s'effectue aux caisses automatiques par carte bancaire ou en espèces.

mais aussi les équipements (remorque, siège enfant). Des vélos à assistance électrique sont aussi proposés. Les circuits cyclables sont signalés par ces points de location. A Bourges, trois circuits sont aménagés, deux à Saint-Satur. On peut se promener le long de la Loire ou faire les Boucles de Pays.

Points d'intérêt

■ LA RUE D'AURON

Ancien terminus des voitures de poste.

C'est une longue rue semi-piétonne. Les maisons à pans de bois y sont nombreuses mais beaucoup restent à rénover. Les boutiques qui la bordent sont souvent indépendantes et lui donnent un caractère bien typé : marchand de chaussures, boucher, fleuriste, maison de thé et café, boutique de jouets... Malheureusement, beaucoup de ces boutiques familiales ferment leur porte pour laisser la place à des enseignes sans caractère (banques, superettes, agences immobilières...). La partie haute, autrefois nommée rue du Tambourin-d'Argent, a bien sûr perdu depuis longtemps ses auberges, ses maréchaux-ferrants, ses bourreliers, son charbon et son marchand de chevaux. La circulation y était rare et lente. Le calme et la quiétude de l'ex-Grande Rue d'Auron la rendent agréable à parcourir sans but précis.

Monuments

■ CATHÉDRALE SAINT-ÉTIENNE

Place Etienne-Dolet

02 48 65 49 44

www.bourges-cathedrale.fr

Accès libre. Visites guidées de la crypte et de la Tour Nord toutes l'année sauf les dimanches matins, le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. La visite de la crypte est uniquement commentée : se renseigner au 02 48 65 49 44. Dernier accès à la tour 45 min avant l'heure de fermeture. Visites de nuit de la cathédrale occasionnellement en été. Adulte : 9 €, réduit 9,50 €. Gratuit jusqu'à 25 ans. Gratuit les premiers dimanches du mois de novembre à mai inclus. Visite combinée avec le palais Jacques-Cœur : 12 € (Groupe de 20 personnes et tarif réduit : 9 €).

La cathédrale Saint-Étienne est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce grand vaisseau très lumineux de 124 m de longueur, 40,80 m de large et 37,15 m sous voûte est la plus large et l'une des plus grandes

cathédrales gothiques de France. Bien qu'elle ait été consacrée en 1324, sa construction s'échelonne de la fin du XII^e au XVI^e siècle. Elle est l'objet de campagnes de sauvegarde depuis plusieurs années pour lutter contre les ravages de la pollution sur les sculptures. L'une des caractéristiques les plus originales de la cathédrale est de posséder cinq portails de dimensions différentes ornés de sculptures retracant les grands thèmes de l'Ancien et du Nouveau Testament. Depuis les jardins de l'hôtel de ville, on peut admirer le chevet pyramidal avec ses arcs-boutants à double volée. A voir, l'étonnante méridienne de cuivre du chanoine Goumet avec les trois oeillets percés dans les verrières qui permettent aux rayons du soleil de tomber dessus à midi, l'ensemble de vitraux du XII^e au XVII^e siècle – la verrière du « Grand Housseau » offerte par le duc Jean de Berry et l'Annonciation de la chapelle de Jacques Cœur. L'église basse abrite le gisant partiel du duc de Berry, une petite galerie vestige d'un sanctuaire du XI^e avec ses motifs libertins, et les grandes statues autrefois en décor de façade. Le buffet du grand orgue date de la seconde moitié du XVII^e, l'horloge astronomique décorée du début du XV^e siècle. La tour nord dite « tour de Beurre » culmine à 65 mètres.

■ CHÂTEAU D'EAU – CHÂTEAU D'ART

Place Séraucourt

02 48 67 04 18

Ouvert du mardi au dimanche de 15h à 19h. Gratuit.

Le château d'eau a été construit en 1865 pour recueillir les eaux de l'Auron, travaux supervisés par l'ingénieur Bourdaloue. Un concours avait été organisé pour choisir l'architecte de l'imposante fontaine située en devanture : c'est le projet d'Albert Tissandier – en briques et pierres, et rendant hommage à l'architecture classique du début du XVII^e siècle – qui fut retenu. Quant à la décoration sculptée, elle est l'œuvre de l'archéologue et sculpteur berrichon Jules Dumoutet. Désaffecté depuis 1940, inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques en 1975, le château d'eau a été entièrement réaménagé par la Ville de Bourges en 1999, qui en a fait un lieu dédié à la diffusion des Arts plastiques. Le rez-de-chaussée de 220 m², avec ses deux travées concentriques séparées par 16 colonnes et ceinturées de 14 alvéoles, permet une mise en valeur unique des œuvres, qu'elles soient peintes, sculptées, gravées, dessinées, projetées ou martelées. Lieu de découverte, d'échanges et de rencontres, le château d'eau accueille des expositions soigneusement sélectionnées. Une reconversion réussie.

■ ÉGLISE SAINT-PIERRE LE GUILlard

Rue des Trois-Bourses

Ouverte tous les jours.

C'est une église massive du XIII^e siècle, située au cœur du quartier d'Auron, la seule église paroissiale de Bourges à avoir été construite dans le style gothique comme la cathédrale Saint-Étienne dont elle est d'ailleurs contemporaine. Et tout comme la cathédrale Saint-Étienne, elle n'a pas de transept, mais un déambulatoire avec des chapelles rayonnantes. Consacrée en 1230 par l'archevêque de Bourges, sa construction ferait suite à un miracle. Saint Antoine de Padoue en effet était de passage à Bourges (vers 1225), et la mule d'un juif, nommé Guillard, se détourna de son avoine pour s'agenouiller devant le saint homme. Le propriétaire de la mule se convertit alors sur le champ et consacra tout son argent à la construction de l'église.

A découvrir, quelques vitraux, des fresques du XV^e et du XVI^e siècle, encore partiellement visibles. Jacques Cujas, professeur de droit à l'Université de Bourges, a été enterré en 1590 dans l'une des chapelles nord de l'église. C'est un monument qui mérite d'être visité, notamment en complément d'une visite de la cathédrale.

■ GRAND ORGUE DE LA CATHÉDRALE

www.grandorguebourges.org

orguebourges@gmail.com

Heures d'ouverture de la cathédrale.

L'orgue de la cathédrale a maintes fois changé au cours des siècles : il est fait mention du premier orgue au début du XV^e siècle et le plus récent a été inauguré en 1986 par Monseigneur Plateau. Brûlé en 1599, il est reconstruit et sauvé de justesse pendant la Révolution. Avec ses 50 jeux, ses 4 claviers et son pédalier à l'allemande, il permet de jouer intégralement le répertoire organistique depuis celui du XV^e siècle. Le buffet conserve les éléments originels de cette époque. Le XVI^e siècle lui donne sa poutre avec les anges musiciens et le XVII^e siècle sa tribune. Entièrement restauré, l'orgue retentit toujours sous les voûtes de la cathédrale. De nombreux concerts et activités ont lieu au cours de l'année. Le festival des Très Riches Heures de l'Orgue en Berry met en valeur ce grand orgue en invitant des concertistes prestigieux à jouer en solo, en musique de chambre, ou avec un orchestre.

■ HÔTEL DES ÉCHEVINS

13, rue Edouard-Branly

© 02 48 24 75 38

musee-esteve@ville-bourges.fr

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Et le dimanche après-midi. Gratuit. Abrite le musée Estève.

L'hôtel des Échevins a été construit en 1489, sur un espace « libéré » par le grand incendie de 1487. Il prend appui sur la muraille gallo-romaine de Bourges. C'est un monument incontournable de la ville. A la tombée de la nuit pendant les Nuits Lumière il offre un cadre magique aux projections sur ses murs de pierre. Un corps de logis rectangulaire comprend au rez-de-chaussée la grande salle équipée d'une cheminée monumentale et la chambre du conseil voûtée en pierres et à l'épreuve du feu. L'hôtel des Échevins a été le siège de la municipalité pendant trois siècles. Son intérieur est tout aussi intéressant que ses murs.



De nombreux décors sculptés y célébrent le mouton du Berry dont la laine fut si importante pour la richesse et le rayonnement de la ville. Cet édifice civil de style gothique a été influencé par la décoration du Palais Jacques-Cœur : arcs en accolade, pinacles, choux frisés. On retrouvera avec plaisir les fausses fenêtres à personnages sculptés qui ornent la tour octogonale : il s'agit de sergents de ville qui guettent le passant. Les admirer amusera les enfants. En 1624, un nouveau corps de galerie inspiré par les traités d'architecture de la Renaissance est rajouté à l'édifice existant. L'Hôtel des Échevins a été entièrement restauré. Il a été aménagé en musée et propose maintenant aux visiteurs de découvrir les œuvres du peintre Maurice Estève, originaire de Culan.

■ HÔTEL-DIEU

Rue Gambon

© 02 48 65 82 32

amis.hotel-dieu@wanadoo.fr

Débutée au XVI^e siècle, la construction de l'Hôtel-Dieu allie une architecture gothique et un style proche de la Renaissance (porte monumentale sur rue et porte Renaissance sur cour). Cet ensemble gothique est complété, au XVII^e siècle, par deux autres bâtiments. Le nouveau chantier est confié au jeune architecte local Jean Lejuge, qui a déjà réalisé une partie de l'agrandissement de l'hôtel des Echevins. On retrouve les caractéristiques architecturales de l'époque : bossages, lucarnes à frontons alternés, chambranles à crossettes, chapiteaux. L'Hôtel-Dieu est classé aux Monuments historiques depuis 1946. Il a fermé ses portes en 1994 à la cessation des activités de soins qui y étaient pratiquées et a été racheté par la Ville en 1996. Il abrite aujourd'hui la maison des associations, une résidence universitaire et 64 logements. La façade nord des cuisines et la façade est de l'aile Lejuge de la chapelle viennent d'être restaurées. L'Hôtel Dieu séduit par son style net et sa pierre très claire. Le parking du même nom se trouve juste à côté. Il est ouvert lors de journées du patrimoine. Quelques visites guidées sont organisées.



■ HÔTEL LALLEMANT

6, rue Bourbonnoux

© 02 48 70 23 57

musees@ville-bourges.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Et le dimanche après-midi. Gratuit. Abrite le musée des Arts Décoratifs.

Construit juste après le grand incendie de 1487, l'hôtel Lallemand occupe plusieurs parcelles de terrain et enjambe le rempart gallo-romain qui enserre la ville haute. C'est le premier édifice de Bourges où apparaît le style Renaissance, encore mêlé d'éléments gothiques, d'où son grand intérêt architectural. Cette maison particulière a été construite pour la famille des Lallemand, riches commerçants ennoblis, qui ont exercés d'importantes charges municipales, et se sont aussi intéressés, de manière moins officielle, à l'alchimie : ne pas manquer l'oratoire de l'hôtel dont le plafond aux 30 caissons ouvrages représentent peut-être bien la quête de la pierre philosophale. L'hôtel Lallemand, aujourd'hui propriété de la ville de Bourges, a été aménagé en musée des Arts Décoratifs. La visite est libre, un cahier explicatif est fourni à l'accueil.

*Chevet de la cathédrale
Saint-Étienne de Bourges.*

© Jean-Jacques CORDIER - Fotolia



Statue de Jacques Cœur.

© Philophoto - Fotolia



PALAIS JACQUES-CŒUR
10 bis, rue Jacques-Cœur
02 48 24 79 42
www.palais-jacques-coeur.fr



Ouvert toute l'année. Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} et 11 novembre et 25 décembre. Ouvert tous les jours. 2 janvier-31 mars, 9h30-12h15/14h-17h15. 1^{er} avril- 30 avril, 10h-12h15/14-18h. 2 mai-30 juin, 9h30-12h15/14h-18h 15. 1^{er} juillet-31 août, 10h-12h45/14h-18h 15. 1^{er} sept-30 sept, 10h-12h15/14h-18h. 1^{er} oct-31 déc, 9h30-12h15/14h-17h15. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 8 €. Gratuit les 1^{er} dimanches du mois de novembre à mai. Tarif réduit 6,50 €. Bon plan : billet jumelé Palais Jacques Cœur + Crypte et tour de la cathédrale : 12 €. Visite guidée (tous les jours à 10h30 et 14h30). Boutique. Location de salles. Né vers 1400, marchand, banquier, armateur, Jacques Cœur est avant tout un négociant dont la richesse s'est fondée sur la laine des moutons du Berry et sur les produits rapportés du Moyen-Orient. Construite sur le rempart gallo-romain, la « grand'maison », avec ses trois tours, son donjon et trois niveaux de caves où étaient stockés vivres et marchandises, témoigne également par son décor de cette double vocation : scènes de travail de la laine, vaisseau, arbres exotiques... La « grand'maison » fut achevée en 1451, c'est l'un des plus beaux exemples d'architecture civile gothique en France. L'esprit en est novateur : la lumière pénètre largement les pièces pourvues d'un confort rapporté d'Orient (bains, étuves, latrines...). Partout, on retrouve en décor la coquille de Saint-Jacques et le cœur, symboles du maître des lieux. La fleur de lys, très répandue elle aussi, souligne l'allégeance de Jacques Cœur, nommé Grand Argentier, à son roi Charles VII. Ceci n'empêchera pourtant pas sa disgrâce et sa chute brutale. Emprisonné puis banni en 1456, il meurt à Chios en Grèce, lors d'une expédition contre les Turcs. Le palais reste le témoin de l'intelligence d'un homme, de son goût et de sa capacité à innover dans le domaine architectural. Resté célèbre également par sa devise « A cœur vaillant rien d'impossible » – qui figure à maints endroits dans son palais-, Jacques Cœur est une figure emblématique de Bourges, dont la destinée a été chantée par le poète François Villon.

PROMENADE DES REMPARTS



Visite libre.

L'entrée de la promenade se fait par un porche moderne rue des Trois-Maillots (côté nord de la cathédrale). C'est un passage pour les piétons, qui suit le rempart gallo-romain daté du IV^e siècle après J.-C. Il est remarquablement conservé : en effet, Philippe Auguste (fin XII^e siècle) a permis aux habitants de bâtir leur maison sur ou contre le mur, mais sans le dégrader. On peut donc admirer ce mur de 6 à 8 mètres de haut, percé de fenêtres romanes, gothiques, ou renaissance, et où s'intègrent les tours de défense. C'est un lieu paisible et retiré, paradis des chats et des gourmands : c'est en effet là que se trouve le pittoresque salon de thé Cake-T. Face à ce salon de thé, de nombreuses maisons datant de l'époque médiévale attestent de la construction dite « en lanière », de façon bien visible, sur des parcelles étroites et profondes. Juste avant de rejoindre l'escalier George Sand – un des passages casse-cou percés dans la muraille et reliant la ville haute à la ville basse -, où s'achève la promenade,

vous pourrez admirer la maison Bienaymé-Georges, bâtie dans un style proche de celui du palais Jacques-Cœur. En 2016, la promenade des Remparts a fait l'objet de travaux de réhabilitation, et un jardin partagé y a même été créé.

Musées

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE

ET DE LA DÉPORTATION DU CHER



Site des Archives départementales

Rue Heurtault de Lammerville

02 48 55 82 60

www.resistance-deportation18.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Les samedis, dimanches et jours fériés de 14h à 18h. Gratuit.

Le musée a vu le jour en 2010 grâce au Conseil général et en particulier à son président, Alain Rafesthain. Il est né de la fusion des musées de Fussy et de Bourges. L'exposition permanente présente un parcours qui va de la fin de la première guerre mondiale à l'héritage de la Résistance. Plus de 200 pièces, objets et documents sont présentés. Ils permettent de mieux comprendre l'occupation et la collaboration, mais aussi le courage et le refus de la barbarie fasciste. Elle fait toucher du doigt le quotidien de ces guerres ordinaires qui ont su s'organiser, créer des réseaux et aussi braver avec courage la répression et la terreur policière de l'Etat français mis en place par Pétain. Une à deux expositions temporaires sont proposées chaque année. De plus, des expositions itinérantes peuvent être installées pour différents publics.

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

5, rue de l'Hôtel Lallemant

02 48 70 23 57

www.ville-bourges.fr

musees@ville-bourges.fr

Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre et le 25 décembre. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Fermé le lundi et le dimanche après-midi. 3 € Bourges, 4 € hors-Bourges. Visite guidée (pour les groupes sur rendez-vous).

L'hôtel Lallemant, un hôtel particulier Renaissance, a été aménagé à partir de 1951 en musée des Arts décoratifs. Les collections comportent du mobilier, principalement français, dont un rare cabinet d'ébène sculpté et gravé du XVII^e siècle, des meubles en marqueterie ou en laque de Chine, un ensemble de tapisseries du XVI^e et du XVII^e siècle, ainsi que des objets d'art : faïences, émaux, ivoires, verrerie, horlogerie, mobilier miniature, meubles de maîtrise. Des peintures du XV^e au XVIII^e siècles – France, Italie, Pays-Bas – complètent cette présentation intimiste. On y remarque des œuvres du peintre berruyer Jean Boucher (1575-1633), un chef-d'œuvre de Simon Vouet et de Nicolas Tournier (XVII^e siècle), des natures mortes hollandaises et des portraits ainsi qu'une peinture de Lemoyne (XVIII^e siècle). L'oratoire possède un plafond à trente caissons finement ciselés, dont les motifs offrent un symbolisme lié à l'alchimie : livre ouvert en flammes, ramure en corne de cerf, corne d'abondance... Une belle collection de jouets du début du XX^e siècle occupe le dernier étage. Pour les visites libres, un cahier explicatif est fourni à l'accueil.

■ MUSÉE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Place Etienne-Dolet ☎ 02 48 57 82 45
www.meilleursouvriersdefrance.info
accueil-museemof@ville-bourges.fr



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre et le 25 décembre. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 € (3 € pour les habitants de Bourges). Visite guidée (ponctuellement).

Avec deux expositions par an et une permanente, vous plongerez dans un monde peu connu du savoir-faire et du défi technique. Ferronnerie, architecture, bijouterie, musique... Une explication claire sur le concours du Meilleur Ouvrier de France dissipera vos doutes sur leur appartenance aux Compagnons. Découvrez également des œuvres inoubliables telles que le rouet miniature de Jacques Baptiste, ou des desserts exquis en sucre soufflé... bien à l'abri des gourmands derrière la vitre protectrice ! N'hésitez pas à prendre du temps pour admirer les détails de chaque œuvre, c'est une signature de qualité que l'on ne voit pas tous les jours. Petit plus ? Ce musée installé en face de la cathédrale est totalement gratuit !

■ MUSÉE DU BERRY

Hôtel Cujas
4, rue des Arènes
© 02 48 70 41 92
www.bourgesberrytourisme.com
musees@ville-bourges.fr

Fermé les jours fériés. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. 3 € habitants de Bourges, 4 € autres. Gratuit enfants. Visites guidées et ateliers pour groupes scolaires sur rendez-vous.

Edifié vers 1515, l'hôtel Cujas, monument historique classé, abrite depuis 1892 le musée du Berry. On y découvre d'importantes collections archéologiques, protohistoriques, égyptiennes et surtout gallo-romaines. Une salle lapidaire regroupe plus de 250 stèles. La Sainte-Chapelle de Bourges, détruite au XVII^e siècle, est présentée à travers des statues de prophètes et surtout dix pleurants de marbre et d'albâtre provenant du tombeau du duc Jean de Berry. Au premier étage, deux salles ont été déménagées : la vie quotidienne dans les campagnes berrichonnes du siècle dernier et les œuvres de la famille Talbot. A leur



Pass touristique pour les musées de la ville de Bourges

Pour la visite de ses musées, la ville de Bourges propose un pass touristique de 3 jours pour la somme de 10 €, qui permet de visiter la totalité des musées de la ville, pour un tarif plus qu'avantageux. Se renseigner.

place, vous découvrirez une exposition intitulée « Œuvres dévoilées », avec des peintures patiemment restaurées de Jean Boucher, Fragonard et Nicolas Tournier.

■ MUSÉE ESTÈVE

Hôtel des Echevins
13, rue Edouard-Branly
© 02 48 24 75 38
www.bourgesberrytourisme.com
musee-esteve@ville-bourges.fr



Fermé le mardi, les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre et 25 décembre. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. 3 € habitants de Bourges, 4 € autres. Gratuit enfants. Animations pour les scolaires sur rendez-vous. Visite guidée (sur inscription le premier lundi de chaque mois). Boutique. Restauré et aménagé en musée, l'hôtel des Echevins abrite les œuvres de Maurice Estève (1904-2001). Ce peintre originaire de Culan a fait don à la ville de Bourges d'un ensemble remarquable de pièces représentatives de l'évolution de son œuvre. On peut suivre dans l'ordre chronologique les recherches et les interrogations de l'artiste, de même que sa confrontation et sa participation aux mouvements artistiques du XX^e siècle. Peu à peu, l'abstraction remplace le figuratif, sa vision du monde s'épure, la lumière et l'équilibre imprègnent ses compositions. Estève a commencé à peindre dès son plus jeune âge et n'a arrêté qu'en 1998. Amateur de grands maîtres comme Fouquet, Cézanne, Poussin ou Uccello, il a puisé dans son inspiration pour nourrir son œuvre tout au long de sa vie. Le beau parcours du musée est mis en valeur par le cadre exceptionnel qu'offrent les trois étages de l'hôtel des Echevins.

■ MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE

Les Rives d'Auron – Parc des expositions
Allée René-Ménard ☎ 02 48 65 37 34
www.museum-bourges.net
museum-accueil@ville-bourges.fr



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre et le 25 décembre. Ouvert tous les jours de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires (zone B), ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,20 € (hors Bourges : 4,60 €). Groupe (10 personnes) : 1,60 € (hors Bourges : 1,70 €). Tarif réduit : 2,30 € (Hors Bourges : 2,50 €). Pass touristique 3 jours Musées/Muséum : 10 €.

Voilà un musée très riche à ne pas manquer lors d'un séjour à Bourges. Enfants et adultes y passeront un bon moment. La dernière salle, qui regroupe de nombreux animaux naturalisés, « clou » de la collection, fera sans nul doute le bonheur des plus jeunes. On peut aussi tout apprendre sur les chauves-souris (les scientifiques du Muséum en sont des spécialistes et s'investissent pour sa protection) et en observer dans un vivarium. Une partie de la collection, dédiée au Cosmos, présente la Terre dans l'univers. Grâce à des cartes interactives on peut mieux comprendre l'organisation du monde complexe qui nous entoure. Crée en 1927 par le chanoine Gabriel Foucher, entomologiste passionné, le Muséum a été rénové en 1989. Il est devenu un lieu de découvertes, une banque



de données scientifiques, mais aussi un lieu de spectacle et d'étonnement. Des expositions temporaires de qualité y sont également proposées régulièrement. Une fois par mois, le mardi à 20h, avec le concours de Centre Sciences et les organismes de recherche de la région Centre, le muséum organise les Mardis de la Science. Se renseigner pour les visites commentées des expositions et les divers événements.

Balades, flâneries

■ JARDIN D'ÉDOUARD ANDRÉ

Résidence Gîte et Amitié, Rue de Mazières
Ouvert toute l'année. Gratuit.

Créé en 1985, le jardin porte le nom du botaniste de renommée internationale Edouard André, né à Bourges en 1840. Entièrement réalisé en pente douce, le jardin a été spécialement conçu pour que les personnes à mobilité réduite puissent y circuler librement : absence de marches et autres obstacles, possibilité de participer au fleurissement de châssis surélevés ou de parterres accessibles en fauteuil roulant. Ouvert à tous, ce jardin de quartier offre une collection de pivoines, d'arbres et arbustes rares. Un théâtre d'extérieur présente des animations l'été. Un ensemble original et une démarche axée vers l'intégration de tous. Le cadre est agréable et les allées cheminent entre les massifs de verdure. Des jeux pour enfants permettent aux plus jeunes de se dérouler pendant que les adultes conversent dans l'herbe.

■ JARDIN DE L'ARCHEVÈCHÉ

Rue des Hémerettes

© 02 48 23 02 60

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours. Gratuit. Animations.

Le jardin de l'Archevêché offre une vue magnifique sur la cathédrale parfaite pour vos photos. Crée en 1730 à l'emplacement du rempart de Philippe Auguste, on dit qu'il aurait été dessiné par un élève de Le Nôtre tant le style reprend les principes du parc de Versailles (parterres carrés et alignés). Le jardin est composé de deux parties bien distinctes : la première prolonge l'ancien palais de l'Archevêché avec des plantes fleuries, des rideaux taillés, des boulingrins... Cette première moitié constitue un beau jardin à la française, toujours précieusement entretenu été comme hiver. La seconde partie est très boisée. Son tracé est en étoile forestière de chasse. Le kiosque à musique, qui date de 1908, est orné de quatre vases monumentaux en bronze représentant les quatre saisons. Ces vases ont été créés par Louis-Léon Cugnot à la fin du XIX^e siècle et sont inscrits à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Aux beaux jours, le kiosque accueille guinguettes dominicales et concerts de musique classique. Sous les arbres, une zone de jeux est réservée aux enfants. Un lieu paisible en plein centre-ville.

■ LE JARDIN DE LAZENAY

À l'angle de l'avenue du Val d'Auron et de la rue François-Rude

Gratuit.

Ce jardin naturel s'étend sur un hectare et est situé sur les anciennes carrières de Lazenay d'où était extrait, autrefois, le calcaire oolithique et crayeux de Bourges.

Créé par le service des Espaces verts de la Ville de Bourges il a été aménagé au début des années 90 par Gilles Clément, concepteur du « Jardin en mouvement ». Vestiges des carrières, les grottes ont été mises en valeur et une végétation spontanée se développe au fil des sentiers, pelouses sèches, fourrés, clairières et sous-bois dominés par le Prunus Mahaleb ou le cerisier de Sainte-Lucie. Un jardin aux paysages toujours surprenants, avec des chemins, fourrés, clairières et portes végétales.

■ LE JARDIN DES PRÉS-FICHAUX

Boulevard de la République

Classé Jardin Remarquable et classé aux Monuments Historiques. Animation (concerts gratuits l'été. Fête du jeu le dernier samedi de mai). Bar avec terrasse.

Ce grand jardin à la française a été aménagé sur une zone de marais. C'est l'architecte-paysagiste Paul Marguerita qui l'a réalisé dans les années 30, d'où une touche Art déco qui rend ce jardin très attrayant : bassins, fontaines, statues, sculptures végétales. Sur les 4 ha que compte le jardin, les enfants peuvent faire de longs parcours à vélo ou s'amuser sur les toboggans, tourniquets et autres cages à écureuils. Tout l'été, le jardin accueille des concerts en plein air gratuits. Un bel espace de détente bien entretenu par le Service des Espaces Verts de la Ville.

■ JARDIN JEAN DE BERRY

Rue Jean-Baffier et rue Jean-de-Berry

Jeux enfants.

Créé dans les années 20 par Paul Marguerita (l'architecte-paysagiste du jardin des Prés-Fichaux), le jardin Jean de Berry fut réhabilité en 1989. D'une superficie de 5 700 m², il est un des rares représentants du style composite, mélange judicieux entre le style géométrique et le style paysager. Il constitue un agréable espace de verdure au sein d'un important complexe scolaire. Des jeux d'extérieur permettent aux enfants de se dérouler après l'école. Un endroit agréable pour faire une pause au milieu de la verdure, seul, en famille ou entre amis.

■ MARAIS DE BOURGES

Moulin de Voiselle, Boulevard Chanzy

© 02 48 23 02 60

Gratuit. Visites guidées tous les mardi et samedi en juillet-août à 18h – Tarif adulte : 8€.

Les marais de Bourges sont constitués d'une série de canaux et de parcelles de terre qui s'étendent sur plus de 135 ha. Ces marécages étaient autrefois un moyen de défense naturel pour Bourges. Ce sont les jésuites qui, au XVII^e siècle, ont acheté une partie de ces marais pour les louer à des particuliers qui les ont transformés en parcelles cultivables. Les marais s'inscrivent aujourd'hui dans le paysage urbain, puisqu'ils se trouvent à 10 min à pied seulement du centre-ville de Bourges. Véritable éden de verdure, écrin de fleurs, vous y croiserez également de petits potagers, tous entretenus par plus de 1 500 jardiniers ou maraîchers. Un endroit tout à la fois calme et reposant, qui invite à la rêverie et à la contemplation. A savoir : tous les ans, fin août ou début septembre une Fête des Marais est organisée pour vous faire découvrir la faune et la flore locales, et pour vous proposer des promenades en barque. Un moment de grâce bucolique qui ravira les petits et les grands ! Pour les visites l'été, rendez-vous place Pierre-de-Coubertin.

Le couvert

■ L'AÉROPIZZA

60, avenue Marcel-Haegelen

⌚ 02 48 20 59 71

olivier.mazzadi@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h30 ; le samedi soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 14,90 €. Carte : 11,50 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Vin au verre. – 30% le mardi soir sur les pizzas à emporter. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

A l'Aéropizza, c'est le goût qui prime : produits ultra-frais et alliance de sauces délicieuses. Le pizzaiolo, Olivier Mazzadi, a fini vice-champion d'Europe en 2016 dans deux catégories différentes, Margherita & Calzone, et en 2017 à la fois Champion d'Europe en catégorie Calzone, et Champion du Monde en catégorie Pizza Dessert ! Avec la complicité de sa femme Christine, Olivier amène le « pep's » dans l'assiette. Et qui mieux qu'une cuisine entièrement faite maison permet de redonner toutes les saveurs gustatives aux recettes ! Le secret de cette pâte si bien maîtrisée : une farine italienne de qualité, de l'eau de source et un levain maison, le tout porté à maturation 2 à 3 jours pour obtenir les meilleures qualités gustatives et digestives, pour finir par une pâte étalement dans de la semoule fine, ce qui donne un croustillant incomparable. Parmi les 25 recettes proposées, la pizza forestière avec crème de cèpes et magret de canard fumé ou la pizza Manon au crottin de Chavignol, amandes et miel ou encore la pizza bouchère avec sa viande hachée et son poivre noir concassé ont remporté tous les suffrages. Quant aux amateurs de douceurs sucrées, ils apprécieront la carte étoffée des desserts. En été, la jolie terrasse est appréciable et l'hiver on se réchauffe avec le paysage de Toscane dessiné à l'intérieur. Une excellente adresse qui sort des sentiers battus !

■ L'AURÈS

60, boulevard Foch

⌚ 02 48 20 50 81 / 06 75 04 96 19

www.restaurant-laures-bourges.fr

lauresrestaurant@gmail.com



Ouvert du mardi au dimanche le midi (dernier service à 13h30) ; du mardi au samedi le soir (dernier service à 22h). Réservation recommandée. Menus de 14,50 € à 19 €. Formule : 10 € (en semaine). Entrées 7,50 € environ. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Déjeuner ou dîner à L'Aurès, c'est s'offrir une véritable escapade au Maghreb. Décorations de fer forgé et de mosaïques, banquettes de bois sculptées, coussins moelleux et confortables : le décor est planté. Il ne reste plus ensuite qu'à se laisser porter par les effluves et les saveurs. De douces odeurs d'épices emplissent la salle spacieuse et claire. Les pâtisseries orientales qui trônent sur le bar à l'entrée offrent la promesse d'un dessert savoureux. La carte a été remaniée au gré des envies de la patronne et propose de nouveaux tajines (poulet ; poisson ou crevettes ; boeuf ; kefta aux œufs, etc.) en plus de leurs fameux couscous. Les entrées ont également

été variées, avec la possibilité de commencer le repas avec un caviar d'aubergine, des crevettes au piment, la célèbre soupe harira, des brochettes grillées, des salades marocaines. Possibilité de commander des menus enfants, avec frites maison. Le restaurant propos également des formules à petit prix en semaine (assiettes pita, assiettes de grillades, keftedes, etc.). Ici, tout est goûteux et servi avec attention dans de la vaisselle typique de l'Afrique du Nord. Le thé à la menthe accompagne les pâtisseries. La patronne, qui officie en cuisine, propose aussi ses plats à emporter : les tarifs sont dégressifs selon la quantité commandée. Une adresse qui s'est déjà fait un nom. Et pour que le voyage soit complet, des soirées à thème sont organisées régulièrement, avec une danseuse (guettez les dates sur la devanture du restaurant ou sur son site Internet). Réservation plus que conseillée pour y assister. Vous pourrez également faire quelques emplettes dans la boutique du restaurant, qui propose une belle palette de produits du Maghreb.

■ LE BEAUVOIR

1, avenue Marx-Dormoy

⌚ 02 48 65 42 44

www.restaurant-lebeauvoir.com

didier-guyot@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 29,50 € à 46 €. Carte : 60 € environ. Formule : 17,50 € (midi et soir du lundi au vendredi). Terrasse.

Le Beauvoir, c'est une ambiance feutrée, épurée où l'on vous reçoit avec l'art et la manière. Les tons poudrés de la salle s'accordent parfaitement aux suspensions aériennes pour créer un cocon de douceur. Laurence et Didier Guyot, les maîtres des lieux, nous accueillent avec distinction et convivialité. La clé de leur succès ? Habitues des marchés, ils trient sur le volet tous leurs produits avec une rigueur sans faille. Quant à nos papilles, elles sont réveillées par une mise en bouche gracieusement déposée dans notre assiette par un personnel jeune et compétent en tenue impeccable. Un festival de saveurs : du crèmeux de haddock servi avec des asperges blanches et leur coulis de maïs et pop-corn, du tartare de langoustines et crème d'avocat au sésame noir et espuma au campari, sans oublier la terrine de foie gras maison ; puis du pavé de bar au houmous noir et beurre de yuzu fermenté, du merlu laqué à l'huile de persil ou au ris de veau aux morilles, sans oublier la selle d'agneau français laquée, pesto, croquant panko Espelette et crème d'aubergine, coriandre, menthe, crumble d'ail... Le plateau de fromages affinés fait la part belle aux appellations. Laissez-vous conseiller sur le vin qui s'accordera parfaitement aux mets choisis. En dessert, nous vous suggérons la spécialité de la maison : le soufflé au chocolat du Guanaja et glace au café de Colombie. Une table qui nous emmène au septième ciel et qui représente l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Bourges.

■ AU BUREAU

6, rue des Beaux-Arts

⌚ 02 48 65 04 39

www.aubureau-bourges.fr

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 0h30. Menus de 13,50 € à 24,90 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant :

7,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation pas plus de 20 personnes). Chaises bébé. Terrasse.

Le Petit Futé n'aime pas forcément les enseignes mais ce Bureau-là a séduit toute la famille. Un midi, complet comme souvent, nous avons patienté avec la petite bière et un des multiples jus de fruits qui désoifftent, des onion rings géants et la gentillesse de l'équipe. La carte est stupéfiante et une fois commandées, les plats arrivent avec une rapidité rassurante. Plat du jour : pavé de kangourou, parfaitement cuit, avec une purée maison. Un BBQ burger et ses pommes de terre frites (délicieux à en lâcher le portable !), une salade Queen Victoria généreuse. Le cadre est chaleureux comme le personnel et les habitués. On est entre weinstube alsacien, pub irlandais et food café américain. Trois tartares différents, des burgers, fish'n'chips, welsh et autres flammekueches, camembert rôti, grillades et desserts... Pour l'apéro les formules de planches à partager ou les assortiments de finger food sont à tester. L'établissement propose également un grand choix de cocktails. Car on vient ici aussi seulement pour boire un verre. Pensez à réserver !

 **LE CERCLE**
44, boulevard Lahitolle
02 48 70 33 27
www.restaurant-lecerkle.fr
lecerkle0665@orange.fr

Maître Restaurateur. Fermé du 1^{er} au 10 mars. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 55 € à 105 €. Menu enfant : 26 €. Formule du midi : 28 € (sauf samedi et jours fériés). Vin au verre. Sélection de 4 verres de vins : 20 €. Le vendredi soir : le Cercle Initiation 52 € (entrée + plat + dessert + 2 verres de vin, ou 42 € hors boisson). Jardin.

Nous entrons dans Le Cercle par une journée d'automne pluvieuse et dès l'allée qui mène à la maison bourgeoise, nous sommes subjugués par ce doux parfum de lavande qui flotte dans l'air et qui réveille le souvenir des soirées estivales. L'art contemporain a ici une place de choix. Les larges baies vitrées dévoilent la terrasse extérieure et le salon de jardin coloré parfaits pour les journées d'été. A table, l'exaltation des sens se poursuit. Le service de ce restaurant gastronomique se fait attentionné et souriant. Quant au ballet des plats (foie gras à la pomme du coin, en fins copeaux sur risotto d'épeautre et jus au vinaigre de passion ; cabillaud sacré et crevettes grises, pulpe de dattes et noisettes, et kimchi de céleri ; agneau du bourbonnais en deux façons rôti à la sarriette et en Pojarski, fèves au jus, caillé de brebis aux herbes et pomme au cumin), il ne cesse de nous surprendre, jusqu'aux desserts, comme le mariage de la lentille verte du Berry et du chocolat (en ganache, sauce, et sorbet), agrémenté d'une touche de clou de girofle et de whisky, ou la sublimation de la pomme de Saint-Martin dans un jus relevé au poivre de Tasmanie et tuile de sésame, en berlingots fourrés de compote à l'estragon, caramel de morilles. Les deux chefs Pascal Chaupitre et Christophe Lot proposent aussi le mercredi (voir le calendrier sur leur site web) des cours de cuisine, ainsi que des cours d'oenologie. Ce Cercle, qui ne se veut pas élitaire, est ouvert à tous les gourmets.



CHEZ

10 Bis rue des Beaux Arts
18000 BOURGES
Tél. 02 48 24 40 49


AU BUREAU
P U B & B R A S S E R I E
since 1989
BOURGES

6 rue des Beaux Arts
18000 BOURGES
Tél. 02 48 65 04 39



LE CHAT DORÉ 2, place des 4 piliers

NOUVEAU

© 02 48 66 42 20

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 18h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 20h30 ; le dimanche de 10h30 à 13h30. Menus de 12,90 € à 19 €. Vin au verre. Terrasse.

Anciennement L'Amphytrion, Le Chat Doré est le même restaurant, tenu par les mêmes patrons, mais avec un concept différent : c'est devenu un bistro lounge et salon de thé, dans un cadre à la fois moderne et cosy. La cuisine y est toujours traditionnelle, et si vous êtes amateur de produits frais travaillés sur place, dans le respect des saveurs et de l'artisanat, vous y trouverez satisfaction. On vous y propose un plat du jour ou des assiettes composées type pâté en croûte maison, omelette relevée à la crème de truffe, potée ou soupe en hiver, moelleux au chocolat ou tarte. Et le dimanche un brunch à l'anglaise vous attend (œufs au plat, saucisses grillées, bacon, saumon fumé, charcuterie, pain perdu, pancakes, brioche et gâteaux...).

A 50 mètres de la place Gordaine, Amélie et Robby nous accueillent dans leur établissement convivial et chaleureux et nous proposent des tartes salées et sucrées, ainsi que des soupes, petits plats, pâtisseries et gâteaux. Dans un décor vintage et moderne, installé dans des canapés et fauteuils où l'on aimerait bien faire une pause détente plus longue que prévue, Robby nous cuisine des tartes salées aussi délicieuses que gourmandes, comme par exemple la saumon-épinard ou encore la lardons fumés, pommes de terre et saint-marcellin : un délice ! Au menu du jour, il y a également des plats cuisinés sans gluten, des viandes, un tataki, ou encore la soupe du moment bio. La cuisine est faite maison avec des produits frais, locaux et de saison. Des boissons froides de qualité sont servies pour accompagner les plats, mais si l'on vient déguster une petite douceur, un large choix de thés et cafés est proposé. Et le dimanche, si cela vous dit, ils vous feront découvrir leur brunch maison. Une adresse dans un cadre très agréable et de qualité, pour tous les budgets, en plein milieu du centre-ville de Bourges.

LA COURCILLIERE

Rue de Babylone

© 02 48 24 41 91

www.lacourcilliere.com

contact@lacourcilliere.com

Accès par l'avenue Marx-Dormoy.

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h15 à 21h. Menus de 16,50 € à 30 €. Accueil des groupes (salles de 28 couverts et de 55 couverts). Terrasse. Aller dîner à La Courcillière, c'est d'abord profiter de l'un des plus beaux sites de Bourges : les marais. D'ailleurs, pour la petite histoire, le nom de Courcillière provient de la déformation berrichonne de «courtillière», un insecte nuisible au potager que l'on trouve dans les zones humides. En passant la porte du restaurant, on découvre un cadre rustique et convivial qui se prête tout à fait à une cuisine traditionnelle. Au menu, des œufs «en couille d'âne» (spécialité berrichonne d'œufs pochés dans une sauce au vin et à l'échalote berrichonne dite «couille d'âne») ou une assiette de terrine maison, une tête de veau ravigote, une andouillette de Troyes, un filet de canard au poivre vert ou encore un coq au vin. En été, la terrasse au bord de l'eau et à l'ombre des arbres est un lieu privilégié pour les amoureux de la nature. Une adresse bucolique qui vous fera autant goûter à la quiétude des marais qu'aux saveurs de la cuisine familiale et qui saura vous séduire par son rapport qualité-prix. Le restaurant propose également des soupers berrichons et poétiques.



DELICHOU ! TARTERIE – ESPRESSO BAR

11, rue Bourbonnoux

© 09 82 27 59 59

www.delichou.fr

hello@delichou.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 18h. Ouvert le dimanche de 10h à 14h. Formule du midi : 12 € (comprenant une Tarte salée et soupe du moment). Tarte salée prix de 8,90 €. Vente à emporter.

EL GRINGO LATINO

17, rue Porte-Jaune

© 02 48 65 19 35

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h15 à 22h ; le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation conseillée le week-end. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 9,50 €. Formules Tapas : 12 € les 5, 14 € les 6 et 16 € les 7. Chèques non acceptés. Vente à emporter. Langues parlées : anglais et français.

Même les jours de pluie, le soleil s'invite au Gringo Latino ! Ici, la cuisine est ensoleillée des quesadillas aux desserts maison en passant par les célèbres fajitas ou encore les tapas du mercredi. Que ceux qui hésiteraient encore à se lancer dans une soirée mexicaine ou espagnole par crainte des plats trop épices se rassurent, Benoit a la main légère sur le piment. Les plats sont copieux et l'ambiance conviviale. On arrive en famille ou entre amis et on commence d'abord par un bon cocktail maison, un pisco sour, une piña colada, un cuba libre ou encore une sangria. On se laisse tenter par une assiette de tapas, guacamole, ailerons de poulet, calamars frits, tortillas de légumes, fromage Manchego... Bon à savoir, chaque mercredi, c'est soirée tapas avec pas moins de 16 variétés différentes au choix et trois nouveautés chaque semaine. Les autres jours, on se laisse tenter par les spécialités du Gringo : nachos au fromage, potatoes del rancho, toast au saumon à la burrata. Le Renard s'est rempli la panse de gambas à la mexicaine servies avec des légumes grillés : un délice ! Pour ceux qui ont encore une petite place pour le dessert, savourez une apple pie revisitée ou un macaron à l'ancienne garni d'une compotée de pommes parfumée à la fève tonka. Une adresse chaleureuse à ne pas manquer !

LA GARGOUILLE

108, rue Bourbonnoux

© 02 48 24 23 59

www.restaurant-lagargouille.fr

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Carte :

40 € environ (environ pour un repas complet). Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 13 € (hors week-end et jours fériés). Vin au verre. Jardin. Terrasse.

Un établissement charmant, niché en haut de la rue Bourbonnoux au pied de la cathédrale, qui propose une cuisine de type bistronomie, tel l'œuf mollet pané façon meurette, avec des produits frais et faits maison. Ici, la seule personne qui grimace, c'est la gargouille, qui veille à l'étage, au-dessus de la cheminée, sur la belle salle de restaurant. Murs de pierre, poutres de bois, ardoises au mur en guise de carte : le cadre est à la fois brut et chic, à l'image des plats. La planche à partager mi-italienne mi-espagnole (le petit modèle convient largement pour deux gourmands) a mis le Renard en appétit. Le magret de canard et ses légumes racines qui ont suivi l'ont ravi. La cuisson était parfaite, les légumes savoureux et la présentation charmante. Quant au moelleux au chocolat avec son cœur de pistache, il était littéralement à tomber. Le Renard en rêve la nuit ! Mention spéciale également au plat de bœuf, parfaitement cuit, et à la forêt noire revisité, d'une grande fraîcheur et très savoureuse. En bref une bonne adresse, où les tarifs sont justifiés par la prestation.



AU PETIT BOUCHON

5, rue des Armuriers

09 51 26 97 30

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h30. Formule 15 € entrée et plat ou plat et dessert, ou 23 € entrée plat et dessert. Le samedi le choix des plats sont à la carte.

Une bonne adresse située tout en haut de la rue d'Auron, face à la maison natale de Jacques Cœur. Michèle est à l'image de sa cuisine : simple et charmante. *Petit Futé* s'est régalé d'un burger fraîcheur au saumon fumé avec sa sauce aux cinq baies, accompagné de frites. En dessert, le duo de mousses au chocolat, qui a gagné une grande réputation, l'a ravi. Tout est fait maison et ça se ressent dans l'assiette, où fraîcheur et qualité sont au rendez-vous. La carte change chaque jour et offre même quelques spécialités lyonnaises, comme tout «bouchon» qui se respecte ! Le cadre est tout à fait sympathique, chic et moderne. Une bonne adresse, que ce soit pour un déjeuner ou un dîner.

LES PETITS PLATS DU BOURBON

60/62, avenue Jean-Jaurès

02 48 70 79 90

Ouvert le lundi de 19h15 à 21h45 ; du mardi au samedi de 11h45 à 13h45 et de 19h15 à 21h45. Menus de 21 € à 31 €. Formule du midi : 18 € (menu cocotte : hors d'œuvre, cocotte du jour et dessert du jour (du mardi au vendredi)).

L'ancien restaurant *L'Abbaye de Saint-Ambroix* a été repris par Pascal Chaupitre et Christophe Lot du restaurant étoilé *Le Cercle à Bourges*. *L'Abbaye* est donc devenue *Les petits plats du Bourbon*, dont le concept bistronomique s'est aussitôt fait une place chez les gourmets. *Futé* a apprécié le cadre design de cette brasserie chic, qui met bien en valeur la pierre claire des murs de l'ancienne abbaye. Le cadre est juste exceptionnel. Au menu, *Futé* a savouré une pièce de bœuf et son gratin de pommes de terre au chèvre suivi d'une mousse au

chocolat amer. Il faut dire que les petits amuse-bouches offerts en apéritif (rillettes de la mer et financier salé) l'avaient mis en appétit. L'ensemble est de qualité, joliment présenté et d'un excellent rapport qualité-prix. Un établissement qui travaille en étroite collaboration avec *Les Petits Plats de Célestin* à Vierzon et offre chaque semaine la même carte aux deux adresses. L'établissement propose des bons cadeaux à offrir. Une bonne façon de faire plaisir et de faire découvrir une belle signature du goût !

LA PROSE

7, rue Jean-Girard

Place Gordaine

02 48 70 70 30

www.restaurant-la-prose.com

laprose@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi pour déjeuner à partir de 12h ou pour dîner à partir de 19h. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 35 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 22 € (16,90 € entrée + plat et 18,90 € plat + dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (en semaine). Terrasse. Wifi.

Millefeuille d'aubergines et courgettes confites et mozzarella di Bufala Campana AOP, sauté de veau façon Marengo ou encore émincé de volaille basquaise, pommes vapeur aux herbes puis crème brûlée à la fève tonka ou profiteroles comme autrefois : glace vanille, chocolat chaud, amandes. Y a-t-il besoin d'être plus clair ? Allez-y !



VERY VAPPY

4, rue des Armuriers

NOUVEAU

09 86 24 40 28

Ouvert du mardi au samedi. Peut ouvrir les jours de fermeture pour les groupes. Réservation recommandée. Menu unique à 24,90 €. Carte : 23 € environ. Accueil des groupes (sur réservation).

Oubliez tout ce que vous savez des restaurants chinois. Ici vous dégusterez de la cuisine maison, mitonnée avec des produits frais et cuite à la vapeur. Sun Yucheng et Zheng Jinyue sont deux anciennes étudiantes de l'École des vins de Bordeaux. Elles ont eu envie de rester en France dans une petite ville calme et elles ont choisi Bourges pour tenter l'aventure de leur premier restaurant, ouvert en 2014. Sun est fille de chef chinois, alors forcément ses recettes ont de bonnes bases. C'est goûteux, simple et raffiné. Par contre, produit frais oblige, quand il n'y en a plus, il n'y en a plus. Donc il est conseillé de réserver à l'avance votre table. Chaque midi vous aurez uniquement le choix entre deux entrées, deux plats, deux desserts, sur l'ardoise. Le soir, place à la carte avec, par exemple : boulettes de porc sauce teriyaki, poulet et légumes sauce thaïe ou gingembre. Et les desserts, gâteau de riz gluant à la banane, bouillon sucré de Auanxiao, glaces artisanales ou des cream sodas japonais. Des plats végétariens sont aussi proposés. Enfin, un bravo pour la déco simple et amusante avec des dessous de verre en tissu, une vaisselle de grand-mère et des porte-baguettes que tout le monde rêve de piquer. Un restaurant rare, même en France !

AU REZ-DE-CHAUSSÉE**8, rue Porte-Jaune****④ 02 48 65 99 60**

Ouvert le mardi et le jeudi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h ; le mercredi midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le midi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Vin au verre.

En plein cœur de la vieille ville, Au Rez-de-chaussée offre une des meilleures tables de Bourges, qui surprend par sa créativité et la magnifique présentation de ses assiettes. Futé a testé la formule du jour, une cocotte de légumes variés, jambon de pays et chèvre frais, un délice !, pour finir sur une compotée de pomme et miel, au chocolat à l'orange... divin ! Ici, on cuisine du vrai, du bon, des produits frais et de saison. Le gérant, qui est également le chef, est très sympathique et a su développer une cuisine traditionnelle mais très innovante par ses propositions, que l'on retrouve nulle part. On monte des sauces sans artifices et les assaisonnements sont... parfaits. Le cadre intimiste est tout à la fois chaleureux, moderne et rock avec la présence de vinyles sur le mur fait d'un mélange de bois et d'ardoise. Un restaurant incontournable pour être sûr de passer une bonne soirée.

NOUVEAU**Le gîte****CAMPANILE****Le Détour du Pavé****Route de Vierzon****RN 76****④ 02 48 70 20 53 / 08 92 23 48 15****www.campanile.com****bourges.stdoulchard@campanile.fr**

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 46 chambres (dont 2 accessibles personnes mobilité réduite). Chambre double à partir de 68 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking inclus. American Express. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. WiFi gratuit. Service de ménage. Restauration. TV satellite, Canal +.

Le Campanile de Bourges est situé à 7 km du centre-ville, à 3 km de la gare SNCF, et à 5 km de l'aéroport de Bourges. Il bénéficie d'une situation calme avec un accès direct de l'autoroute A71 par la rocade ouest de Bourges.

Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bain privative avec baignoire, d'un sèche-cheveux, d'une télévision à écran plat, d'un téléphone, et d'un plateau de courtoisie avec bouilloire, thé et café.

LE CHRISTINA HOTEL*****5, rue de la Halle****④ 02 48 70 56 50****www.le-christina.com****info@le-christina.com**

Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. 64 chambres. Chambre double de 70 € à 110 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Garage : 8 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). WiFi. Canal +.

Installé à côté de la Halle au Blé et de la place de la Nation, l'hôtel Christina est un point de départ idéal pour découvrir le patrimoine de la vieille ville : église Saint-Pierre, palais Jacques-Cœur, remparts, cathédrale Saint-Étienne, maisons à pans de bois... Les chambres sont agréablement décorées et offrent un confort très reposant. Cet hôtel 3 étoiles de bon standing dispose de 64 chambres, de trois catégories de confort (confort, standard et supérieur). A deux pas du centre historique, il joue la carte du chic et du bon goût. Chaque chambre, à la décoration soignée, dispose d'un espace de travail, d'une télévision à écran plat avec Canal+ et des chaînes étrangères, d'un téléphone, d'un système de réveil automatique, de la climatisation et d'un réseau wi-fi gratuit. L'établissement idéal pour les professionnels de passage, les touristes venus en famille ou les couples d'amoureux.

HÔTEL ANGLETERRE BEST WESTERN******1, place des Quatre Piliers****④ 02 48 24 68 51****www.bestwestern-angleterre-bourges.com**

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (accueil bilingue). 31 chambres. Chambre simple de 102 € à 136 €, chambre double de 122 € à 156 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 €. Taxe de séjour de 2,10 € par nuit et par personne en supplément. Animal 10 €. Séminaires. WiFi. Garage fermé (12 €/24h). Parcours de golf. TV satellite. Excursions (pour les groupes).

Cet hôtel historique, de 1912, est idéalement situé en plein centre historique, à quelques pas du palais Jacques Cœur. Il mérite largement sa quatrième étoile. Dès l'accueil, le sourire est simple et chaleureux, même le soir lorsque les réunions s'achèvent tardivement. Les chambres ont été redécorées, avec beaucoup de goût, dans un mélange équilibré de classicisme et de modernité. Elles sont lumineuses et disposent d'une literie confortable, grande largeur la plupart du temps, voire de deux lits jumeaux, et de belles salles de bains. La salle de petit déjeuner et le buffet sont un régal pour les yeux et vous pouvez venir en profiter même si vous n'êtes pas résident. Toutes les chambres sont non fumeur. L'hôtel propose trois catégories de chambres : chambres confort (modernes, sobres et chaleureuses), chambres supérieures (à l'ambiance douillette, aux dimensions plus généreuses) et chambres supérieures avec petit coin salon ou suite. A noter : les enfants de moins de 12 ans sont accueillis gratuitement dans la chambre de deux adultes payants sur réservation. À noter : la création d'une page Facebook qui permet de suivre les offres proposées.

HÔTEL DE BOURBON******Boulevard de la République****④ 02 48 70 70 00****www.hoteldebourbon.fr****contact@hoteldebourbon.fr**

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 58 chambres (4 chambres Privilège dont une familiale, 2 chambres handicapé moteur). Chambre double de 117 € à 235 € ; suite de 197 € à 270 €. Petit déjeuner : 17 €. Gratuit pour les moins de 14 ans. Taxe de séjour : 2,09 €/

pers/nuit. American Express, Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (10 €/nuit). Séminaires. Wifi. Restauration (ascenseur. Parking privé gratuit fermé la nuit). Sélection d'artisanat d'art local. Tv satellite.

L'ancienne abbaye de Saint-Ambroix du XVII^e, classée Monument historique, abrite un hôtel luxueux et chaleureux. L'Hôtel de Bourbon appartient à la chaîne Mercure, vous êtes donc certain d'être reçu selon l'esprit du groupe Accor, avec le sourire et une nuée de services et de petits détails dans les chambres, quelle que soit la catégorie de la chambre choisie : literie confortable (le Futé n'a pas tout testé), cafetière Nespresso dans les chambres Privilège, room-service pour vos petites faims, des numéros de baby-sitters expérimentées, celui d'une couturière en cas de nécessité (mais la gouvernante sait faire des miracles)... Deux chambres sont entièrement adaptées aux personnes en fauteuil et l'hôtel étudie l'adaptabilité à d'autres handicaps. Quant au restaurant de l'abbaye, Les Petits plats du Bourbon, si les deux établissements sont désormais indépendants, ils travaillent cependant en bonne intelligence : vous pourrez ainsi déguster les plats de brasserie dans votre chambre et d'autres collations plus légères les jours de fermeture du restaurant. Les habitués prendront leur petit-déjeuner dans une salle aménagée, cosy et chaleureuse, avec un buffet incroyablement copieux. Et la formule « Express » vous permettra de vous installer sur la terrasse. Enfin le soir, n'hésitez pas à vous fondre dans un des fauteuils du bar, dans une atmosphère un peu *british club*, après une séance à la salle de fitness. Bon à savoir : l'hôtel dispose de bornes de recharge pour voiture électrique.

■ HÔTEL DE PANETTE
1, rue Henri-Ducrot
02 48 50 60 01
www.panette.fr
bienvenue@panette.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 165 € à 299 € ; studio/appartement de 84 € à 179 €. Petit déjeuner inclus. Parking ouvert inclus. Wifi gratuit. L'hôtel de Panette est un hôtel particulier du XVIII^e siècle, situé à deux pas de la cathédrale. Inutile de dire que l'endroit possède un cachet certain ! L'établissement dispose de quatre chambres d'hôtes de charme, lumineuses, très au calme, dont le décor est dédié aux personnages illustres qui ont vécu dans cet hôtel particulier, autrefois propriété du marquis de Panette. Il y a ainsi «la chambre Don Carlos» (pour l'Infant Don Carlos de Bourbon, futur Charles V, qui y logea sous résidence surveillée), «la chambre Le Picard de Pélippeaux» et «la chambre le Marquis de Tristán» (du nom du marquis qui fit édifier cet hôtel à partir de 1757 en lieu et place de l'hôtel des Trésoriers de la Sainte-Chapelle, et que son fils vendit au Marquis de Panette en 1818). De quoi en apprendre un peu plus sur l'histoire locale en profitant d'un cadre charmant. Le petit déjeuner est servi dans la salle à manger, d'une très belle hauteur sous plafond, et qui ouvre sur le jardin plein sud. Une cour privée permet de stationner en toute tranquillité. L'établissement dispose également de huit appartements très fonctionnels, particulièrement pratiques quand on voyage en famille ! Petite précision, qui n'est pas des moindres, la façade de l'hôtel côté rue Henri Ducrot, où se trouve le portail,

dernier vestige de l'ancien bâtiment de 1418 (la Maison des Trésoriers), a fini d'être ravalée pour ses 600 ans, grâce à la Fondation du Patrimoine.

■ HÔTEL SAINT-JEAN**
23, avenue Marx-Dormoy
02 48 24 13 48
www.lhotelsaintjean.fr



Accueil jusqu'à 22h. 24 chambres. Chambre simple à partir de 49 € ; chambre double à partir de 54 € ; chambre triple à partir de 89 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit bébé à disposition sur demande. Chambre pour personne à mobilité réduite à partir de 60 € la nuitée. Supplément animal de compagnie 7 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Depuis 2013, l'hôtel dispose d'une chambre adaptée aux personnes à mobilité réduite. La rénovation du dernier étage a apporté beaucoup de fraîcheur à l'établissement, et la décoration, très étudiée, a réussi à conserver le cachet de cet établissement où l'on se sent un peu comme chez-soi. L'ambiance conviviale associée aux chambres confortables et coquettes incitent les visiteurs à revenir. Situé à 700 m du centre-ville et de la gare, cet hôtel se trouve également à proximité des marais : un emplacement idéal pour découvrir cette curiosité berruyère. Les sportifs et les amoureux de la nature pourront en profiter pour faire leur jogging matinal ou une simple promenade. Un établissement peu commun qui gagne à être découvert.

■ HÔTEL VILLA C****
20, avenue Henri-Laudier
02 18 15 04 00
www.hotelvillac.com
contact@hotelvillac.com



Ouvert toute l'année. Fermé une semaine à Noël. Accueil 24h/24. 12 chambres. Petit déjeuner : 13 € (buffet). Gratuit pour les moins de 2 ans séjournant dans un lit bébé. Chambres «Villa Standard» (5) de 110 € à 150 €. «Villa Rez-de-jardin» (3) de 135 € à 185 €. «Villa Terrasse» de 135 € à 220 €. Garde d'enfants. Animations.

La Villa C est installée dans une demeure de 1870. Située à côté de la gare, cet hôtel 4-étoiles propose des chambres luxueuses aux volumes généreux. Certaines possèdent des terrasses de près de 30 m² avec vue sur la rivière Yèvre. Le hall d'entrée ne manque pas de cachet avec son comptoir qui n'est autre qu'un tronc d'arbre de bois balinéen. Grands miroirs et tableaux composent cet univers chic et chaleureux, rehaussé d'une touche féminine par la couleur lilas qui s'insisce dans le décor. L'espace bar lounge est propice à la détente et à l'intimité, et est accessible à tous, clients ou non de l'hôtel. Le petit-déjeuner fait la part belle aux gâteaux maison (crumbles, cakes) et aux produits artisanaux (confitures Sylvain Pinguet)... Deux grosses jarres invitent à monter à l'étage dans les chambres. Équipées de TV écran plat, de machines à café Nespresso, de douches et baignoires pour certaines, le confort est au rendez-vous. Appréciable, le petit parking derrière l'hôtel vient d'être réaménagé pour plus de commodités. Côté accueil, le jeune couple qui a repris l'hôtel en juin 2013 apporte beaucoup d'attention à satisfaire sa clientèle.

■ NOVOTEL BOURGES****

ZAC Orchidée césar
Route de Châteauroux
Le Subdry

02 48 26 53 33

Au croisement de la N151 et de l'A71.



93 chambres. Chambre double de 128 € à 156 €. Petit déjeuner buffet : 16,50 €. Parking fermé. Animaux acceptés (avec supplément). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu 18 €). Vente. Tv satellite, Canal +.

D'un accès très facile, le Novotel se trouve en périphérie de Bourges, à 10 minutes du centre-ville (navette possible). Cette chaîne d'hôtels propose tout le confort d'un 4-étoiles : climatisation, prêt de journaux, salle de séminaire (huit salles de réunion), service en chambre, mini-bar. Les chambres sont spacieuses et lumineuses. On peut se relaxer dans la piscine ou se fortifier dans la salle de fitness. L'établissement est entièrement non-fumeur. Il propose aussi un bar et un vaste restaurant à l'ambiance feutrée. On y sert une cuisine traditionnelle. L'accueil est souriant et efficace. Idéal pour les familles (chambres communicantes) ou pour les séminaires.

■ SITE INTERNET DE «BERRY PROVINCE» –

L'AGENCE DU DÉVELOPPEMENT

DU TOURISME EN BERRY

www.berryprovince.com

contact@berry.fr

Berry Province centralise toutes les réservations de séjour dans le Cher et l'Indre. Sur son site Internet, on trouve toutes les informations pour vous aider à choisir un hébergement urbain ou rural, classique ou insolite, en hôtel ou chambre d'hôtes. En quelques clics, vous pouvez consulter les disponibilités et réserver votre séjour à la carte – avec activités si vous le désirez – selon vos critères. Des conseillers sont également joignables par téléphone pour vous guider.

Gîtes

 **AU CHARME DES MARAIS**
22, boulevard du Général-Chanzy
06 15 40 82 28 / 06 12 41 97 62



Gîtes de France. Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (90 m², 2 chambres). 200 € la nuit. 400 € le week-end. Semaine du samedi au samedi 1200 €. Wifi gratuit. Soins bien-être, pressing sur demande. Nouveau : découverte des marais via ses canaux.

Au Charme des Marais, c'est une maison d'hôtes de luxe qui s'étend sur 90 m², un véritable havre de paix, idéalement situé entre le centre-ville et les marais berruyers. Martine et Vincent Larzul vous accueillent dans cette maison de grand confort, décorée avec goût. Jusqu'à huit personnes peuvent séjourner ici. La maison dispose de deux chambres, d'une salle de bains en béton ciré équipée d'une radio intégrée, avec baignoire îlot et douche à l'italienne, et d'un séjour spacieux. Le linge de maison est fourni, le ménage compris dans le prix

et un garage fermé est à la disposition des résidents. Il n'y a plus qu'à se détendre et à goûter au charme des Marais ! Une adresse coup de cœur.

Chambres d'hôtes

■ LES BONNETS ROUGES

3, rue de la Thaumassière

02 48 65 79 92

bonnets-rouges.bourges.net

bonnets-rouges@bourges.net

Clévacances (3 clés). 5 chambres. Chambre double de 67 € à 76 €; studio / appartement de 110 € à 120 € le week-end; suite à partir de 92 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Ménage : 18 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

Idéalement situés en plein cœur de la vieille ville, *Les Bonnets Rouges* occupent un ancien relais de Poste du XVII^e siècle. Ces chambres d'hôtes ont vu le jour en 1993, soit deux siècles après que la rue des Bonnets Rouges, aujourd'hui rue Bourbonnoux, eut marqué l'esprit des Berruyers. La restauration met bien en valeur cette jolie bâtie, qui dispose de trois chambres de charme et de deux suites. Comment ne pas succomber au charme de la suite «Romance», avec ses cloisons en bois et pierre, sa vue sur le jardin, et où, fait notable, Stendhal a séjourné lors de son passage à Bourges du temps du relais de poste ? ou de la chambre «Grenier rouge» avec sa charpente de bateau apparente, sa décoration choisie, et sa vue sur la cathédrale Saint-Étienne ? Plus pragmatiquement, une cour intérieure permet de garer les voitures et de prendre le petit-déjeuner quand le temps le permet. Les Bonnets Rouges est une adresse de charme, idéale pour profiter de la vie berruyère dans un cadre adorable, seul, en couple ou en famille.

■ MAISON DU THÉÂTRE SAINT-BONNET

1, boulevard Clemenceau

06 71 00 70 86 / 06 75 22 45 21

www.maison-du-theatre.fr

franck.ciup@wanadoo.fr



3 chambres (ainsi que studio et appartement hors murs). Chambre simple de 80 € à 120 €; chambre double de 99 € à 149 €; studio / appartement de 85 € à 160 €. Petit déjeuner inclus. Parking : 10 € (par jour). Paiement uniquement en espèces. CB et chèques non acceptés. Wifi payant. Théâtre attenant. Parking privé.

A deux pas du vieux Bourges et des marais, la Maison du théâtre Saint-Bonnet propose deux chambres d'hôtes et une suite disposant d'un piano et d'un billard avec en sus une vue sur la cathédrale. Les chambres sont décorées avec goût et possèdent le cachet des belles maisons bourgeoises. Et si vous avez l'impression d'être reçus en artistes, c'est que les propriétaires Anne-Marie et Franck, pianiste talentueux, possèdent également leur propre théâtre attenant. Durant votre séjour, vous appréciez la piscine couverte et chauffée pour faire vos longueurs, et vous aurez peut-être le privilège d'assister à un mini-récital de piano improvisé par Franck Ciup dans sa salle de concert. Grâce à cette situation géographique

privilégiée, il est possible de visiter tous les hauts lieux de la cité berruyère à pied et de se restaurer dans les très bonnes adresses du vieux Bourges. L'accueil est chaleureux, ce qui ajoute une jolie note de fin à ce séjour des plus mélodieux !

■ LA MOZAIC

3, rue Bertin

02 48 26 58 08 / 06 62 24 44 81

www.la-mozaic-bourges.fr

jacquemin.am@orange.fr

Direction centre-ville, parking gratuit (place Séancourt).



Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. Lit parapluie et chaise haute à disposition. Tarif long séjour sur demande. Studio : 70 €/2 pers, 80 €/3 pers. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

Ces quatre chambres d'hôte se trouvent à Bourges à 10 minutes à pied de la cathédrale. Aménagées dans un style baroque et contemporain, chacune des chambres possède son identité. L'une se veut romantique avec son lit à baldaquin et ses voiles blancs quand une autre mise sur le rose pour vous faire passer de douces nuits. Les salles de bains disposent de tout le confort moderne. Le petit déjeuner est servi dans la confortable salle à manger, sur de belles nappes blanches dans une pièce commune lumineuse. Aux beaux jours, vous pourrez apprécier le jardin et les plaisirs du barbecue. Un studio est aussi à disposition si vous voulez plus de liberté.

LE SAMSON

28, rue Samson

02 48 24 32 14 / 06 26 15 92 46

www.centrefrancevacances.com

mchavot@googlemail.com

Clévacances (2 clés). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double 55 €; suite 70 €. Petit déjeuner inclus (bio). Lit bébé gratuit. Animaux acceptés (si bien élevés !). Wifi gratuit.

Situé à quelques minutes à pied de la cathédrale, *Le Samson* est idéalement placé au cœur du centre historique de Bourges. Martine et John, un couple franco-britannique, vous accueillent toute l'année. Leur maison datant du XV^e siècle a été entièrement rénovée et est décorée avec goût et simplicité. Les pierres apparentes apportent chaleur et confort. La suite familiale (de 1 à 3 personnes), charmante et claire, donne sur la cour intérieure (rebaptisée «Hyde Park» par John !). Au cœur de la ville, le calme est garanti. Martine vous sert le petit-déjeuner. Tous les produits servis sont bio car, ici, on a compris l'influence de l'alimentation sur la santé. D'ailleurs, les matériaux utilisés pour la rénovation de la maison ont tous été choisis « non toxiques ». Les enfants sont les bienvenus. Martine et John ne manqueront pas de vous renseigner sur les bonnes adresses de la ville et sur les lieux historiques à voir absolument. Martine est une vraie passionnée d'Art et d'Histoire et elle ne manquera pas de vous conter l'histoire de cette ville qu'elle adore, et dont elle est originaire. Comme pour toute bonne adresse de qualité, il est conseillé de réserver.

Campings

■ CAMPING ROBINSON***

26, boulevard de l'industrie

03 86 37 95 83

contact@aquadis-loisirs.com



OUvert du 30 mars au 28 octobre. Horaires réception 9h/12h et 14h/19h. Terrain de 1,3 ha. 107 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Accessibilité handicapés : 2 emplacements – 1 douche – 1 lavabo – 1 WC. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Animations. Base de loisirs du lac d'Auron à 800m, pêche en rivière à 300m.

Camping municipal jusqu'à la fin 2017, le Camping Robinson vient d'être repris par la société nivernaise Aquadis Loisirs, en accord avec la municipalité, pour un bail emphytéotique de trente ans. Situé à 15 minutes à pied du centre-ville historique de Bourges et du lac d'Auron, le camping dispose de 107 emplacements sur une surface de 1,3 ha et vous propose de séjourner en résidences mobiles dernière génération ou en emplacements ombragés/ ensoleillés. Niché dans un écrin de verdure, profitez de tous les avantages liés à sa situation : loisirs sportifs, visites de la ville, détente, commerces, marchés, cinémas... C'est le lieu idéal pour un séjour détente, ou pour découvrir Bourges et le Berry, ou bien encore pour profiter des nombreux festivals qu'offre la région, notamment le célèbre Printemps de Bourges au mois d'avril. Et pourquoi pas une visite au célèbre Parc zoologique de Beauval, classé parmi les 10 meilleurs du monde ?

Loisirs

■ BASE NAUTIQUE DU VAL D'AURON

23, chemin du Grand Mazières

02 48 20 07 65

De nombreuses activités nautiques sont proposées à la base de loisirs du lac d'Auron : voile, aviron, pêche à la ligne, canoë-kayak... De quoi occuper toute la famille, pendant que d'autres aimeront profiter du terrain de pétanque ou de celui de beach-volley, le temps d'un barbecue sur le sable, où préféreront se prélasser certains. Et pour les plus aventureux, la baignade est désormais autorisée.

■ CENTRE ÉQUESTRE DU VAL D'AURON

Chemin des Givaudins

02 48 20 14 62 – www.cevaldauron.ffe.com

Abonnement : 282 € (10 heures). Horaires et tarifs variables selon l'activité ou le service : se renseigner, cours particuliers, forfait découverte deux séances...

Ce centre équestre se situe au bord du lac d'Auron. Il propose des cours et des stages pour tous les niveaux et tous les âges. On peut aussi s'y entraîner pour des compétitions. Il dispose de chevaux, de poneys et de double poneys. Des forfaits découverte permettent de commencer à s'initier au noble art de l'équitation. Deux manèges, deux carrières, un parcours de cross permettent de varier les plaisirs. Le club propose des activités de dressage, voltige, horse ball, pony games... Les bébés cavaliers sont les bienvenus.

■ COMITÉ DÉPARTEMENTAL DE LA RANDONNÉE PÉDESTRE DU CHER
Maison des sports
1, rue Gaston Berger
02 48 67 05 38
<http://cher.ffrandonnee.fr>
comite.rando18@laposte.net
Ouvert le mardi de 14h à 17h.

■ COMITÉ DU CHER DE CYCLISME
Maison départementale des sports du Cher
1, rue Gaston-Berger

02 48 48 54 46 - cd18ffc@gmail.com
Le comité du Cher de cyclisme rassemble des clubs qui permettent de pratiquer différentes disciplines dans tout le département : piste, route, BMX, VTT, cyclo-cross, EDV. L'association est affiliée à la Fédération française de cyclisme. Elle participe à l'organisation et au développement des activités du cyclisme au niveau compétition et loisir. Pour les amateurs et/ou les compétiteurs passionnés de cyclisme !

Sorties

Salons de thés

■ ATOUT FRUIT

10, rue de Sarrebourg

02 48 20 22 45

Ouvert le mardi de 15h à 19h ; du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Cocktail de fruits : 4 € ; Smoothie : 3 €. Terrasse.

Atout Fruit, c'est la destination des amoureux du sirop Monin : c'est l'endroit de Bourges où trouver l'ensemble de leurs produits. Plus d'une centaine de parfums sont exposés dans la jolie boutique colorée : barbe à papa, cerise, citrouille épiceée, érable, brownie... et bien évidemment les plus classiques, en grand, petit ou mini format. En vente où en dégustation, puisque Atout Fruit n'est pas qu'une boutique, mais aussi un salon de thé, proposant des produits à base de fruits (jus pressés, cocktails), des smoothies et boissons chaudes, à déguster agréablement l'été dans le patio fleuri. L'hiver, des soupes de légumes sont même proposées le midi. Crée et géré par

l'Association Sésame Autisme Cher, la boutique-salon de thé est un commerce solidaire aménagé pour accueillir en stage professionnel de jeunes adultes autistes de la ville de Bourges. Atout Fruit propose donc également un espace de vente d'artisanat où certains produits sont fabriqués dans les CAT (Centre d'Aide par le Travail pour personnes adultes autistes). Un lieu au concept intéressant qui est bien agencé pour recevoir des enfants. Atout Fruit propose aussi un service personnalisé : cocktails, réceptions «fruitées» à domicile ou sur place, cadeaux d'entreprise, goûters d'anniversaire...

 **CAK-T**
74 bis, rue Bourbonnoux

02 48 24 94 60

www.cak-t.com

aude.tillocher@laposte.net

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 15h30 à 19h. Réservation recommandée le week-end. Terrasse.

Au détour de vos promenades dans les rues historiques de Bourges, ne manquez pas de prendre le temps d'une pause dans un lieu bien insolite. Caché à l'œil profane, dans la petite ruelle qui longe les remparts, en haut de la rue Bourbonnoux, Cak-T est un salon de thé installé dans un cadre enchanteur, une magnifique salle voûtée (ancienne salle de confrérie du XII^e siècle en croisée d'ogives), accrochée au rempart gallo-romain. Là, dans la pénombre de ce lieu insolite et un peu hors du temps, laissez-vous aller le temps d'un cake et d'un thé. Crée par Evelyne en 1994, le lieu a été depuis repris par sa fille Aude. Sur des étagères, les célèbres sirops Monin de Bourges et des pots à épices en porcelaine blanche habillent la cuisine ouverte. Même si vous n'avez pas faim, vous aurez du mal à résister à la tentation des pâtisseries exclusivement maison, dont les recettes viennent du savoir-faire familial. Mention spéciale pour la tarte au citron, un incontournable ! Les célèbres thés Mariage Frères sont proposés avec plus de 17 saveurs différentes. Les théières sont originales et le café est servi dans une Cona individuelle. Vous trouverez sur chaque table des petits jeux, casse-tête, charades et devinettes ainsi que des petits livres. S'il fait beau, profitez de la terrasse ensoleillée au pied du rempart en face d'un petit jardin, à l'abri des regards, des voitures, et du temps moderne. Une délicieuse adresse au charme insolite.

Le réseau Berrycyclettes

Le réseau Berrycyclettes propose une vingtaine de points de location de deux-roues dans le département du Cher. Il est possible de louer un vélo mixte, un vélo junior ou encore un vélo électrique. A Bourges, il se trouve dans les locaux de l'office de tourisme. Trois circuits balisés ont été mis en place sur Bourges. Partez également du Château de la Verrerie, du Pôle du Cheval et de l'âne, du Domaine de la Grande Garenne, d'Aubigny-sur-Nère, de la Charité-sur-Loire pour parcourir les bois, les bords de Loire ou la réserve naturelle du Val de Loire.

► **Infos pratiques** : pour une demi-journée : vélo mixte à 9 €, vélo junior à 8 €, vélo électrique à 15 €. Possibilité de louer siège enfant et remorques.

Infos au 02 48 25 25 32

Locations à l'office de tourisme de Bourges
21, rue Victor Hugo 18000 Bourges.

Autres points de location disponibles partout dans le Cher, se renseigner.

Séjour découverte de la truffe en Berry !

Sur la ferme de la Fontenille poussent des chênes-truffiers, qui permettent de récolter grâce aux deux chiens Taly et D'jok les précieux diamants noirs. Stéphanie Borello, initiée par son père Jean, est trufficultrice. Avec sa sœur Cécile, elles ont obtenu le Trophée 2014 des Femmes Chefs d'entreprise du Cher. Stéphanie propose de faire découvrir davantage cette activité et de transmettre les rudiments du métier en visitant la truffière, en assistant au cavage par les deux chiens. A noter que la récolte des truffes s'effectue de décembre à février. De retour à la ferme, l'opération se poursuit avec le nettoyage, le brossage et le canifage des truffes récoltées le jour-même. Stéphanie explique alors les moyens de conservation et leur utilisation en cuisine. Ces bonnes journées sont agrémentées de délicieux repas pris à la ferme et d'une visite de la cave viticole de Venesmes afin de découvrir un petit vin de pays surprenant. Le séjour se veut à la fois rempli de découvertes et de convivialité. En dehors de la période de récolte, Stéphanie se fait un plaisir de partager sa passion du métier avec documents photos à l'appui.

► **Infos pratiques :** Contacter Stéphanie Borello, à la Ferme de la Fontenille à Lapan dans le Cher au 09 50 25 94 50. Renseignements sur le site web www.lafontenille.fr. Visite découverte, gîte et couvert.

CHER

■ PHILOMÈNE

3, place des Quatre Piliers

Fermetures annuelles aux environs de la fin décembre-début janvier, et courant août. Ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 10h30 à 19h. Thé 4,50 €, chocolat chaud 6 € environ, café 5 € environ – Pâtisseries 6 €. Boutique.

Au cœur de Bourges, Philomène vous accueille dans son petit boudoir chic et cosy aux arabesques fleuries d'un autre temps. Dans des porcelaines raffinées, vous pourrez, le temps d'une pause, déguster des thés de qualité, sélectionnés avec soin. Les thés de la maison Angelina à Paris, dont Mont-Blanc, en hommage à la célèbre pâtisserie fabriquée par la maison mère, rue de Rivoli, ou des thés biologiques de la maison Dhénin, L'Autre Thé. Petit Futé a dégusté pour vous Noël à Moscou, de chez Dhénin, un thé vert de Chine aux arômes de cannelle et d'amande, agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux de pomme, et parsemé de clous de girofle et de pétales de rose, ainsi qu'un thé au jasmin de chez Angelina. Ces thés délicieux furent servis ce jour-là avec une part de fondant au chocolat – du pur chocolat ! – et une part de fondant au citron. Mais libre à vous de préférer un chocolat chaud à l'ancienne ou un café grand cru : place là aussi à la gourmandise et à la qualité. Ou même de préférer déjeuner salé, car chez Philomène, à partir de 14h, on peut aussi manger une assiette de saumon fumé avec ses toasts. Et si vous avez été conquis par les thés de chez Angelina, vous pourrez repartir avec votre thé favori acheté dans la petite boutique du salon attenant, qui propose thés, gourmandises, objets décoratifs et porcelaines originales. Une adresse pour les connaisseurs ou tout simplement pour les gourmands...

■ LES TROIS CUILLÈRES

38, rue Bourbonnoux

lestroiscuillerescoffeeeshop@gmail.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 19h. Végan-friendly. Wifi gratuit.

Les Trois Cuillères est le premier coffee-shop à avoir ouvert à Bourges. Situé dans le quartier historique, rue Bourbonnoux, il révèle, derrière son enseigne discrète, un espace chaleureux et trendy. On y vient pour prendre un café, un thé, un smoothie, et souvent rester pour passer

un moment sympa entre amis, bouquiner, lire le journal ou travailler (connexion wifi gratuite). Les bagels et pâtisseries ne sont pas faits maison, mais les propriétaires choisissent des fournisseurs de qualité : Lov Organic pour le thé, John & John pour les chips, Eraclea et Hot Ciok pour le chocolat, Mokarel pour le café (un torréfacteur du Cher), Monin pour les sirops, Arizona pour les thés glacés. Ajoutez à la recette un savoir-faire acquis au Canada, et vous succomberez à la douceur d'un latte au pain d'épices, d'un chocolat chaud aux guimauves ou d'un bagel au saumon fumé. Une adresse incontournable pour se détendre entre amis ou pour prendre un café à emporter pour faire son shopping.

Bars, pubs

■ LE MURRAYFIELD

11, rue Jean-Girard

Place Gordaine

© 02 48 70 52 10

www.pub-murrayfield.com

contact@pub-murrayfield.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 14h à 2h ; le dimanche de 16h à 2h. Animations. Concerts.

Ce pub écossais est situé sur l'une des places les plus connues de Bourges, la place Gordaine. Une figurine peinte grandeur nature, représentant un Ecossais, trône devant l'établissement, installé dans les murs d'une ancienne maison en pans de bois de la ville. A voir sa face souriante, on devine que l'on sera bien reçu. Floris, le maître des lieux, nous accueille dans ce pub à la décoration traditionnelle en bois. On est cerné par des peintures représentant des Ecossais et des personnages imaginaires. Dans cette ambiance conviviale et rock, des box avec banquettes se prêtent à l'intimité. La salle du fond accueille plus volontiers les groupes d'amis. La carte propose une large gamme de whiskys tels que Glendronach, Laphroaig – 10 ou 15 ans d'âge –, Knockando, Cardhu... Pour les bières, le choix est également cornélien : Kwack, Chimay, Desperados, Kriska, Pécheresse, Floris, Garden, Eku... Sans parler des cocktails maison ! Aux beaux jours, la terrasse qui donne sur la place Gordaine est agréable, mais souvent pleine. Concerts et soirées à thème, plutôt rock.

■ LA SOUPE AUX CHOUX

**1^{er} étage du restaurant Le Guillotin
15, rue Jean Girard ☎ 02 48 65 43 66
<http://cafesoupeauxchoux.free.fr>
soupe@tele2.fr**

D'avril à septembre. Horaires du restaurant «Le Guillotin». Se renseigner pour la programmation. Participation au chapeau ! Animations. Concerts.

Créé en 1983 par Gilles et Régis Brico, *La Soupe aux Choux* est un des plus anciens café-théâtre non subventionné. Situé au premier étage du restaurant de grillades *Le Guillotin*, il dispose d'une scène et du matériel son et lumière, ce qui en fait une vraie petite salle de spectacles. L'accueil du public a toujours été privilégié (on monte même avec son verre) et la programmation a permis de fidéliser un public d'habitues qui aiment découvrir de nouveaux talents et des artistes confirmés. Chanson, théâtre, humour, rock français, jazz, poésie : l'activité est intense plusieurs jours par semaine d'avril à septembre. Pendant le Printemps de Bourges, *La Soupe aux Choux* déborde de monde. Le lieu est idéal pour faire la fête en musique et on peut y manger des grillades cuites sur le barbecue du *Guillotin* jusqu'à tard. Inutile de dire que ce cumul spectacle et bonnes grillades a fait le succès du café-théâtre ! L'établissement, situé en plein centre historique de Bourges, est devenu au fil des ans un incontournable de la vie berruyère. Et pour les tarifs ? Vous mettrez le plus souvent ce que vous souhaitez dans un chapeau.

Emplettes

■ BOUTIQUE MORIN

**10, rue Porte-Jaune ☎ 02 48 70 56 20
www.topboutiquecadeaux.fr
morinserge@aol.com**

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Boutique Souvenirs de Bourges, objets de décoration, gadgets.

La Boutique Morin, c'est l'une des seules véritables boutiques de souvenirs de Bourges. On y déniche tous

les objets dérivés ayant un rapport avec la cité berruyère. L'effigie de Bourges est présente sur de nombreux articles proposés. C'est aussi une bonne adresse pour les idées cadeaux : vases, services en porcelaine anglaise, dés à coudre en porcelaine, diverses figurines de chats, de chouettes, de vaches... On trouve un large choix de petits anges qui réjouiront les collectionneurs. Dans cette entreprise familiale, on vous accueille toujours avec gentillesse et on vous oriente dans vos choix. Vous trouverez aussi toute une panoplie d'objets pratiques au quotidien : des brosses pour nettoyer vos radiateurs, votre ordinateur, votre machine à expresso mais aussi des brosses à ongles, des pinceaux de maquillage, des miroirs grossissants, des accroches sac-à-main... La boutique Morin ne travaille qu'avec des fournisseurs de qualité. Tous les accessoires proposés dans le magasin sont disponibles sur la boutique en ligne. Une adresse vraiment futée à deux pas de la cathédrale.

■ ESPACE ET ATELIER D'ART CHEN JANG-HUA

**5, place Saint-Bonnet
⌚ 02 48 66 16 19**

Dans cette galerie d'art ART-TENSION, située place Saint-Bonnet, qui accueille des artistes internationaux depuis 2004, et propose des ateliers d'apprentissage (essentiellement tournés vers la connaissance de l'Asie, à travers la peinture à l'encre, l'écriture des idéogrammes, la langue chinoise, le dessin et la peinture de paysages à l'aquarelle, le dessin de nu et la cérémonie du thé), l'artiste Jang-Hua Chen expose et vend ses magnifiques aquarelles sur la ville de Bourges, ses vieilles rues, ses maisons à pans de bois, ses jardins... Si vous avez le temps, ne manquez pas de vous y arrêter pour le plaisir des yeux. Et pourquoi pas repartir avec une aquarelle de Bourges, ou bien encore votre portrait ou votre idéogramme en chinois !

■ GALERIE PICTURA

**15, rue Littré ☎ 02 48 48 18 33
galeriepictura.pagespro-orange.fr
pictura@orange.fr**

Ouvert le mercredi, le vendredi et le samedi de 15h à 19h. Et sur simple appel.

Entreprise Morin

à votre service depuis 1965

Chauffage - Plomberie - Installation - Dépannage - Entretien



La Boutique

Idées Cadeaux
Accessoires salle de bain

10 rue Porte Jaune
(près de la cathédrale)
18000 BOURGES

www.topboutiquecadeaux.fr

02 48 70 56 20

392714

La galerie Pictura est dédiée aux arts graphiques : gravure, lithographie, sérigraphie, photographie et dessin. Elle expose durant toute l'année des artistes contemporains. Plusieurs expositions par an permettent ainsi de découvrir des œuvres d'artistes abstraits ou figuratifs. La galerie expose aussi les travaux et projets scolaires de certains collèges de la ville dans le cadre des «arts au collège». La galerie Pictura met également l'accent sur l'art ancien et classique. On peut y admirer un fonds important de reproductions de gravures datant de 1492 et jusqu'au XX^e siècle. La deuxième salle de la galerie est réservée aux reproductions de gravures anciennes sur Bourges et le Berry du XVI^e siècle à la fin du XIX^e siècle. Dans ce lieu se rencontrent et se mélangent tous les publics, intéressés par l'art et l'histoire. On peut assister aux vernissages dans une bonne ambiance, entouré d'amateurs et de connaisseurs.



MÉLODIE ATELIER DE FLEURS INTEMPORELLES

150 A, rue Lazenay ☎ 02 48 21 30 04

www.fleurs-intemporelles.fr

melodie.fleurs-sechees@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Compositions florales sur mesure.

Voici un atelier de fleuriste qui fleure bon la créativité. Installée dans une ancienne grange près du Val d'Auron, Régine confectionne depuis plus de 23 ans des bouquets et compositions avec des fleurs séchées, des feuillages stabilisés et des fleurs intemporelles. En ressort des créations subtiles, délicates, aériennes qui donneront beaucoup de cachet à une table de cérémonie par exemple. Les bouquets de mariée sont magnifiques. Les fleurs gagnent du terrain et s'immiscent dans de jolies créations de tableaux, de bijoux, ou viennent encore décorer d'anciens objets. Beaucoup de poésie, de romantisme et un charme d'antan bien dépossié ! Toute l'année, l'atelier est un hymne à la créativité, et les passionnés peuvent venir y suivre des cours d'art floral.

LE PETIT RÉMOULEUR

20, rue Mirebeau ☎ 02 48 24 11 01

www.le-petit-remouleur.com

lepetitremouleur@orange.fr

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h. 9 € la gravure sur lame, texte libre. Le Petit Rémouleur est une véritable institution. Ouverte depuis 1840, la maison est aujourd'hui tenue par Thierry Boyer issu de la sixième génération d'une famille de couteliers. Autant dire qu'il en connaît un rayon ! Il a même réinventé et remis au goût du jour le canif à coulisse créé jadis à Bourges, à l'époque où la ville était réputée pour son industrie coutelière. Sa dernière création ? Le couteau Berrichon, un modèle simple et facile à mettre en poche. Ce couteau léger et solide se distingue par sa ligne épurée d'une incroyable perfection. Dans la boutique, toutes les plus grandes marques sont représentées : Victorinox, Laguiole, Opinel, Citadel... Outre les couteaux de poche, vous trouverez des couteaux de cuisine français, japonais et allemands, comme le pèle-tomates pratique ou la guillotine à saucisson. Le Petit Rémouleur s'est aussi taillé une réputation en tant que spécialiste du rasage avec des marques comme Plisson et Dovo. Et pour les prévoyants, vous trouverez des aérosols de défense ou

des lampes performantes (15 à 20 modèles différents). Si vous êtes en manque d'inspiration pour un cadeau, vous trouverez ici une idée ! Rajoutons que Le Petit Rémouleur peut aussi donner une deuxième jeunesse à vos ustensiles. Il affûte, rénove, répare vos couteaux bien sûr, mais aussi vos ciseaux et vos sécateurs.

VITRAIL ET FUSING

55 TER, rue Emile Martin

⌚ 06 37 07 13 29

www.jeanmichel-bernard.odexpo.com

Ouvert du lundi au samedi. Sur rendez-vous uniquement. Stages et initiation à la semaine, à la journée ou à la demi-journée.

Jean-Michel Bernard est passé maître dans l'art du vitrail. Ses créations côtoient des univers multiples que l'on prend plaisir à découvrir. Sa galerie en témoigne : avec ses jeux de verre et de lumière, le vitrail est à la fois un art ancestral et contemporain. Travailler ce matériau demande un savoir-faire technique que Jean-Michel Bernard se propose de vous enseigner au cours d'une initiation ou d'un stage. Outre la réparation de vitraux, l'artiste réalise également sur demande des créations de vitraux uniques à partir de vos dessins ou ceux de vos enfants, ainsi que des objets en verre fusionné (décoration, bijoux...). A découvrir !

Panier gourmand



ARÔMES DU VIEUX BOURGES

11, place Gordaine

⌚ 02 48 24 64 25

www.aromeduvieuxbourges.fr

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h30 ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h30.

Nichée dans une maison à pans de bois classée Monument historique depuis 1914, la boutique attire l'œil grâce à sa jolie façade et sa vitrine appétissante, proposant toute une gamme de produits du Berry. A l'intérieur, vos yeux et votre nez seront mis à rude épreuve : un vaste choix de café torréfiés sur place, un étalage de gourmandises et une jolie collection de thés parfumés vous attendent. Des tranches de nougat, des macarons, des chocolats, des marrons glacés, des liqueurs, des pâtés, des vins et autres produits régionaux, dur de résister à toutes ces tentations ! La part belle est faite aux produits du Berry, on trouve donc les célèbres coquets du Berry aux noisettes, les chocolats sont donc ceux de l'artisan chocolatier Mercier, dont la réputation n'est plus à faire dans la région – notamment son fameux *Berrichon*, un chocolat fourré au praliné en forme de camembert -, les bières viennent de la brasserie La Sancerroise, les crottins de Chavignol, et les vins sont tous du terroir (Sancerre, Menetou-Salon, Quincy). Les produits sont de qualité, voire de luxe, et les prix sont donc en conséquence. Mais pour réaliser un panier gourmand à offrir ou tout simplement pour se faire plaisir, c'est une adresse à connaître.



LE COMPTOIR AUX ÉPICES

22, rue d'Auron ☎ 02 48 69 99 65

www.lecomptoirauxepices.fr

contact@lecomptoirauxepices.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h15 et de 14h à 19h.

Le Comptoir aux épices est devenu au fil des années un incontournable de l'épicerie haut de gamme à Bourges. Il faut dire qu'Armando Forte est tombé dans les épices dès le plus jeune âge, bercé par son père aux senteurs d'ici et d'ailleurs. Depuis, douze des quatorze enfants de la famille travaillent dans les épices. Ici, toutes les épices sont vendues en vrac. Gigi, l'épouse d'Armando, vous fera découvrir des sels parfumés (Himalaya, doré, trapeur...), des poivres et des sucre aromatisés (cerise, pistache, tarte Tatin) ou d'origines variées (Okinawa...). Les épices, quant à elles, sont à l'honneur sur une grande table où se côtoient des mélanges tous meilleurs les uns que les autres. Des mélanges réalisés par Armando et Gigi avec des pièces de premier choix. De quoi parfumer en un instant une pizza, un guacamole, ou réussir à la perfection une paella ou un poulet basquaise. Le Comptoir aux épices, c'est également un choix incomparable de thés et d'infusions ; là encore les mélanges sont réalisés sur place. On y trouve aussi des fruits séchés ou confits mais également d'autres gourmandises comme les pétales de rose, de violette ou de menthe cristallisés. Un petit rayon épicerie fine permet de s'approvisionner en huile d'olive parfumée, en rillettes de la mer ou en bocaux de fruits. Une vraie grotte d'Ali Baba, source de nombreuses inspirations culinaires !

■ TOUT UN PLATEAU - CRÈMERIE GORDAINE

Place Gordaine

8, rue Jean-Girard

02 48 02 17 67

Mardi et samedi de 15h30 à 19h, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 15h30 à 19h, dimanche de 9h à 12h30. Fermé le lundi.

Cette crèmerie, ouverte en 1993 et reprise en 2014, propose un large éventail de fromages avec plus de 80 références qui nous viennent de toute l'Europe, dont la plupart détiennent le label AOP. Tout un plateau, c'est aussi une épicerie fine qui propose de beaux produits et une cave à vins. Un partenariat avec les vignerons locaux assure une belle sélection. Yannick Beneze, le maître des lieux, saura vous conseiller afin d'associer au mieux vins et fromages.

 **MAISON DES FORESTINES**

3, place Cujas

02 48 24 00 24

www.forestines.fr

forestines@orange.fr

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 12H ET DE 14H À 19H. FERMÉ SUITE À INCENDIE. MAGASIN PROVISOIRE AU 1 RUE DU DOCTEUR TÉMOIN.

Noël 1884 : au cœur de la vieille ville de Bourges, la Maison des Forestines voit le jour, créée par un confiseur berruyer de talent, Georges Forest. Son magnifique et majestueux décor, son plafond en faïence de Gien et ses boiseries sculptées ne cessent depuis d'émerveiller le visiteur. Les fabrications sont maison, toutes composées de matières naturelles : sucre, amandes, pulpe de fruits et noisettes. Mais le produit phare de la maison est bien entendu la Forestine, premier bonbon fourré au monde, inventé en 1878 par Georges Forest : sous leur fourreau de sucre satiné et craquant aux chatoyantes couleurs, les Forestines cachent le plus onctueux des pralinés aux amandes et aux noisettes, parfumé au chocolat. Depuis quatre générations, la famille Tavernier, qui a hérité de la recette de Georges Forest en 1896, garde jalousement son savoir-faire unique. Jean-François Tavernier, le propriétaire actuel de cette confiserie de grande tradition française, propose aux connaisseurs des bonbons originaux, des chocolats fins, des crèmes d'amande, des caramels. Côté chocolat, c'est la farandole : des chocolats grand cru à la réglisse, à la mandarine ou à la violette ! Les pralinés et les ganaches se marient aux épices rares, aux pulpes de fruits et aux alcools fins. Une adresse exceptionnelle. La Maison des Forestines originelle est en attente de réouverture suite à l'incendie dont elle a été victime le 4 avril 2015.

■ NOËL JOVY CHOCOLATIER

3, rue Bourbonnoux

Place Gordaine 02 48 24 11 64

www.noeljovy.fr

contact@noeljovy.com

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 12H30 ET DE 14H À 19H ; LE DIMANCHE DE 10H À 12H30. HORAIRES ET OUVERTURES EXCEPTIONNELS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, SE RENSEIGNER. Derrière cette belle boutique aux portes de la place Gordaine se cachent une maison fondée en 1856 et un artisan chocolatier qui évolue désormais dans la cour des Grands ! Le talent de Noël Jovy est récompensé en 2014 au Salon du Chocolat de Paris qui lui attribue l'Award du chocolat « absolu » pour sa ganache à l'ylang-ylang et au jus de pamplemousse, enrobage lait 40% Côte d'Ivoire. Mais si les chocolats font la réputation de cet artisan, — qui confectionne aussi sa crème de caramel au beurre demi-sel et sa poudre de cacao à diluer dans le lait



Tout un Plateau
Retrouvez le goût du fromage !

Crémerie - Fromagerie
Épicerie fine - Vins fins

8 Rue Jean Girard
18000 Bourges
02 48 02 17 67

<http://toutunplateau.com/>






TORREFACTION D'AURON
CAFÉS • THÉS
TORREFACTION ARTISANALE

Dammann • Kusmi Tea • Francis Miot • Lov Organic • Bodum • Jura • Monbana • Melitta
Les Contes de Thé • Capsules compatibles NESPRESSO

75, rue d'Auron • 18000 Bourges • 02 48 69 07 88 • www.torrefactiondauron.fr



chaud – ses macarons à la fois croquants, veloutés et intensément fruités caracolent juste derrière. 24 saveurs sont à découvrir. Nouveauté : la boutique propose désormais de délicieuses pâtisseries légères et fruitées, une véritable invitation au voyage : Souvenir d'été, Prince de Sicile, Vegas, Marie-Galante... Partez les yeux fermés vers ces tendres destinations !

► **Autre adresse :** 10 place du 8 mai 1945, 18390 Saint-Germain du Puy



LE PANIER D'HÉLÈNE
1, rue Bourbonnoux

NOUVEAU

09 86 14 04 40 – contact@panier-helene.fr

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du lundi au samedi de 10h à 12h15 et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (11h -13h du 1^{er} avril au 31 octobre).

Au cœur du centre historique de Bourges, on découvre une boutique sur la place Gordaine qui nous attire par sa devanture gourmande. Dès que l'on rentre, la vendeuse nous offre un accueil chaleureux et nous présente tous les produits gourmands du Berry. Tout est fait pour craquer ou offrir : biscuits, lentilles, chocolats, sirops, vins et bières, un large choix vous attend pour faire plaisir à tous. Une boutique à découvrir remplie de charme et de gourmandises.

■ **TORREFACTION D'AURON**
75, rue d'Auron 02 48 69 07 88
www.torrefactiondauron.fr
contacts@torrefactiondauron.fr

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h.

Cette boutique est dotée d'un inusable capital sympathie. De dehors, on hume l'odeur du café grillé. Nous ne rêvons alors que d'une chose : savourer une tasse d'un des crus d'arabica ou de robusta proposés. Les cafés sont torréfiés artisanalement et quotidiennement par Chantal dans la machine à torréfaction que vous aurez le loisir d'admirer. Vous pouvez acheter ici des capsules de café compatibles avec les machines Senseo (torréfacteur belge) et Nespresso (torréfacteur français). Parmi les cafés en grain ou moulus, vous aurez le choix entre une grande variété de provenances : Salvador pour le Pacamara, Guatemala pour le Huehuetenango, Colombie pour le Supremo ou Ethiopie pour le Moka Sidamo. Certains sont fruités, d'autres sont floraux, suaves ou puissants. Il faut les essayer, les comparer, chercher les subtilités de chacun d'eux. Vous repartirez à coup sûr avec un petit paquet de café moulu ou en grain sous le bras ! Vous avez aussi à votre disposition deux cents variétés de thés de qualité (Dammann, Kusmitema, Lov Organic), du bon

chocolat et toute une variété de gâteaux et de confitures (poire caramel, orange whisky...) pour accompagner ces boissons chaudes. Outre les machines à café et cafetières traditionnelles, découvrez les bouilloires thermostatées, parfaites pour préparer un thé à température idéale et selon le temps d'infusion préconisé. Qui plus est, leur design est très sympa. A chaque saison, on découvre les nouvelles collections de mugs et tasses pour faire du petit-déjeuner ou du tea time un moment toujours exquis.

Vins et alcools

SÉLECTIONS ET MILLÉSIMES

2, route de la Chapelle

02 48 50 22 23

www.selections-millesimes.com

contact@selections-millesimes.com

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Livraison possible.

Derrière ce nom, Sélections et Millésimes, se cache une belle cave soigneusement préservée par un passionné qui défend la culture du vin. Le point fort de Jean-Marie Gay, c'est sûrement sa capacité à conseiller et retransmettre tout ce qu'il a appris sur le terrain. Impliqué également dans le vignoble local, il fait partie du groupement des Berry-Curiens depuis 20 ans. Mais trêve de bavardage, descendons dans cette fameuse cave ! Passé la grosse porte en bois, c'est tout un univers qui s'anime. Des lumières douces laissent apparaître plus de 700 références. On y trouve des vins français issus des meilleurs cépages, bien sûr. Mais on sera aussi séduit par la sélection de vins du Nouveau Monde (Chili, Argentine, Mexique...). Jean-Marie Gay, soucieux de l'environnement et des générations futures, vous fera déguster des vins organiques (issus d'une culture et d'une vinification sans chimie). Très sûrs d'eux, les grands crus de champagne (Jacquesson, Roederer, Krug, Gosset, Mignon...), trônent évidemment en boutique. 90 whiskies et 50 rhums (blancs et vieux) complètent la gamme de spiritueux. Toutes ces bouteilles, vous aurez forcément envie de les offrir à vos proches ou de les partager. Des soirées œnologiques et des dégustations à thème sont régulièrement organisées. Preuve de son expertise, Jean-Marie donne depuis 7 ans des cours d'œnologie au Greta. Fort de ses 24 années d'expérience il sait sélectionner, acheter et parler des crus, et vous conseillera avec plaisir du mariage des mets et des vins. La cave a pris une autre dimension pour offrir à Bourges sa «maison des vins» : mise en avant des vins locaux et rencontres avec des vignerons. Parole de futé, cette adresse est à consommer sans modération !

Les vins de Centre-Loire, un héritage géographique et familial

Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux-du-Giennois, Chateaumeillant, Pouilly-sur-Loire sont les 8 Appellations d'Origine Contrôlée des vignobles du Centre-Loire. Le vallonnement qui marque cette région crée des microclimats et explique la diversité des expressions des vins d'un endroit à l'autre. Le cépage roi de la région reste le sauvignon blanc tandis que le pinot noir endosse le rôle d'ambassadeur des vins rouges du Centre-Loire. Les gamay et pinot gris complètent l'éventail régional.

Le petit guide de la dégustation

Le Sancerre blanc revêt des arômes où se mêlent minéralité et agrumes ; l'attaque se fond en une bouche riche et ronde. Le Sancerre rouge illustre les vertus du pinot noir en offrant un bouquet cerise et griotte. En bouche, il est ferme, plein et long.

Le Pouilly-Fumé dégage très souvent au nez des arômes de genêt et de pamplemousse, il est frais et gouleyant. Le Menetou-Salon blanc est frais et fruité, épice et musqué, il marie des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées révèlent une bouche ronde, pleine et de belle longueur. Le Quincy révèle sa fraîcheur avec des agrumes mûrs, des notes mentholées et poivrées, acacia et fleurs blanches.

Frais et fruité, le Reuilly blanc dévoile des arômes floraux et végétaux qui se fondent dans une bouche ronde. Le Reuilly rouge est plein, enveloppé et léger, au fruit affirmé. Le Coteaux-du-Giennois blanc exprime des notes minérales, coings et fleurs blanches alors que le rouge, assemblage de pinot noir et de gamay, est fin et fruité, aux arômes de fruits rouges et noirs développant des notes poivrées.

Le Chateaumeillant rouge marie les arômes de fruits mûrs et une bouche pleine, pour finir en notes finement poivrées. Le rosé, dit « gris », présente un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et péches de vigne se fondent en notes plus sucrées. Frais et vif au palais, il s'avère un excellent vin d'été.

Les vins du Centre-Loire en quelques chiffres

Les millésimes d'exception sont 2003, 2005 et 2009. La vente des vins du Centre-Loire génère 91 millions d'euros sur le marché français et 75 millions d'euros à l'export (chiffres 2012-2013). En tête des pays importateurs de vins du Centre-Loire, on retrouve la Grande-Bretagne et les USA pour le blanc, la Grande-Bretagne et l'Allemagne pour le rosé, et la Belgique et les USA pour le rouge.

► Plus d'informations sur www.vins-centre-loire.com et sur l'application Click'n Visit Vins du Centre



CAVE DES BEAUX-ARTS

10 bis, rue des Beaux-Arts

© 02 48 24 16 11 – cavedesbeauxarts@sfr.fr

Ouvert du mardi au samedi de 11h à 23h.

Une superbe cave du XVI^e siècle accueille cet établissement qui fait la fierté de Bourges. Les propriétaires sont sympathiques et leur sélection pointilleuse. Les vins et les spiritueux restent abordables et on vous prodigue des conseils avisés qui s'attachent à respecter votre budget ; c'est très appréciable ! Futé vous recommande les tapas, les tartines et les desserts maison... Un sans-faute sur toute la ligne !

Dans les environs

Berry-Bouy

L'ERMITAGE

RD60 © 02 48 26 87 46

www.hotes-ermitage.com

domaine-ermitage@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). 5 chambres. Chambre simple de 72 € à 85 € ; chambre double de 89 € à 102 € ; chambre triple à partir de 127 €. Petit déjeuner inclus. Chambre 4 personnes : 157 €. Animaux non admis.

Laurence et Géraud de La Farge sont éleveurs et viticulteurs à Menetou-Salon. Ils vous accueillent au Domaine de l'Ermitage, véritable havre de paix à 5 km de Bourges, en plein cœur de la campagne berrichonne. Cette maison d'hôtes, et sa vigne grimpante, propose deux chambres aménagées dans l'aile d'une demeure de caractère, et trois chambres de style shabby chic au premier étage d'un ancien moulin attenant, chaque chambre étant équipée d'une salle de bains et de toilettes privatives ainsi que d'une télévision. Les noms végétaux des chambres (« Tilleuls », « Platanes », « Cèdre Bleu »...) invitent au repos et à la détente, et s'inspirent du majestueux parc aux arbres centenaires, qui apporte de la sérénité au lieu. A la belle saison, la piscine est très appréciable. Et si vous êtes nombreux, un gîte rural d'une capacité de neuf personnes est disponible dans une dépendance de la maison principale. A proximité, on peut pratiquer tennis, équitation, voile, randonnées, pêche. Un endroit vraiment charmant, où même les vaches du domaine, des Blondes d'Aquitaine, viendront vous saluer.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE **SUR MESURE**



A VOUS DE JOUER !



my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

■ GRAND BOUY

5, Bouy ☎ 06 10 34 66 09

<http://grandbouy.canalblog.com>

grandbouy@orange.fr



4 chambres. Chambre double à partir de 82 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Matériel bébé sur demande. Wifi gratuit. A moins de 3 km : tennis, pêche, équitation.

Grand Bouy, ce fut une église romane du XI^e siècle, c'est désormais une maison de famille où vous sont proposées quatre chambres d'hôtes. La grande maison de famille donne sur une propriété de 7 hectares bénéficiant d'un parc peuplé d'arbres séculaires, d'un joli potager, d'une

mare, d'une cabane en bois pour les enfants ainsi que de balançoires... Lætitia et Pierre-Jean vous accueillent dans la chambre «Amédée», la chambre «Gary» ou encore la chambre «Oncle Roger» ou la chambre «Tante Marthe», qui disposent chacune d'une salle de bains privative avec baignoire et d'une télévision. Le cadre est romanesque, les meubles sont d'époque. Une kitchenette est proposée au rez-de-chaussée. Des livres et des vélos sont également à disposition, pour agrémenter les journées pluvieuses ou ensoleillées.

Fussy

La commune de Fussy se trouve à une petite dizaine de kilomètres au nord de Bourges, en direction de Montargis.

Les marchés de Bourges

Quatre grands marchés font le bonheur des Berrichons et des touristes amateurs de bonnes saveurs dans Bourges.

Le plus spectaculaire est évidemment celui du **samedi matin, à la Halle aux Blés**, qui prend toute son ampleur à partir du mois d'avril. Cadre de pierre impressionnant, datant du XIX^e siècle, et classée aux Monuments historiques, cette vaste halle fut à l'origine une réserve à grains. Mais très vite, elle accueillit de nombreuses manifestations, comme les grandes expositions commerciales ou l'exposition automobile agricole en 1908. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, elle servit même de chaîne d'assemblage d'avions, jusqu'à ce que, vers 1950, elle reprenne enfin sa fonction de grand marché de Bourges, pour notre plus grand plaisir. Ici, le client est roi et il trouve un vaste éventail de produits. Les commerçants, très sympathiques, viennent en nombre des alentours de Bourges : fromagers, primeurs, poissonniers, bouchers, volaillers, charcutiers, maraîchers, fleuristes, marchands de tissus, de vêtements, de sacs. Et pour les lecteurs et les amateurs de vieux livres, des bouquinistes sont également présents. Ce marché du samedi devient vite un rituel. Les rencontres vont bon train et la bonne humeur est de mise dans une ambiance très berrichonne. Un marché idéal pour flâner, faire ses courses de la semaine, ou acheter quelques produits locaux comme des fromages de chèvre ou des galettes de pommes de terre. Sans oublier l'incontournable bistro, ou plutôt les deux incontournables bistrots mitoyens de l'entrée du marché côté place de Jurandville, tenus respectivement par monsieur et madame Labillie depuis 1970, véritables institutions berruyères.

Le deuxième se tient à la **Halle Saint-Bonnet le dimanche matin**, place Saint-Bonnet, mais tout la semaine la halle abrite des commerces permanents. Idéal pour faire son marché hors du jour dévolu. Boucher-charcutier, poissonnier, fromager (avec de très bons fromages de chèvre), traiteur italien (goûtez sa mozzarella !), primeur... On trouve de quoi faire des courses complètes. En plus, au fond des halles, une petite supérette permet d'acheter de quoi faire le complément. Les produits sont de bonne qualité et le service est au rendez-vous. Pratique, la halle possède son parking souterrain gratuit les dimanches et jours fériés.

Quant au **jeudi matin**, il suffit de mener vos pas **place des Marronniers** pour flâner dans le troisième marché pittoresque de la ville. Le marché des Marronniers se tient depuis 1872 et c'est probablement cela qui le rend si typique. Situé au cœur du centre historique, en face du Jardin de l'Archevêche, il se concentre sur une place de quartier. Tous les jeudis matin, près de soixante-dix commerçants proposent leurs produits frais dans une ambiance conviviale. Sur les étals se bousculent plats du terroir, boulangerie, boucherie, charcuterie, poissons, crème, œufs, fromages, olives, fruits et légumes... Vous y trouverez également du textile ou encore des objets artisanaux. Un cadre idéal pour faire ses courses de la semaine. Les commerçants sont sympathiques, connaissent vraiment leurs produits et viennent de tous les horizons. Une occasion parfaite pour découvrir des produits de qualité au cours d'une agréable promenade.

Et pour les amateurs d'exotisme, le **mercredi matin, le quartier de la Chancellerie** s'anime et devient le cœur des saveurs et produits en tous genres des quatre coins du monde. C'est le plus important avec presque 200 exposants ; c'est surtout le moins cher de tous les marchés de Bourges ! Côté fruits et légumes, les grossistes proposent des prix imbattables et les particuliers vendent les produits de leur jardin ouvrier (les Hmong font pousser des choses incroyables à Bourges). Vous aurez le choix des bouchers traditionnels, chevalins, halal, des boulanger avec tous les pains du monde ou presque. Vous aurez le choix entre les traiteurs chinois, indiens, turcs, les kebabs... Mais c'est aussi le marché où vous pourrez tout trouver pour vous habiller, vous maquiller, vous soigner ou décorer votre intérieur. Le *Petit Futé* fait des envieux avec sa marmite électrique pour vingt personnes à 30 €. Un marché animé et sympathique, qui permet de découvrir une autre facette de Bourges en s'éloignant un peu du centre-ville.

La ville dispose d'un musée de la Résistance qui retrace la vie quotidienne sous l'Occupation, avec les restrictions et la répression qui furent le quotidien des Français à cette époque. Le centre de documentation qui lui est associé regroupe une somme de documents importante, dont certains sont totalement inédits, de nombreux ouvrages et une photothèque de plus de 800 clichés.

■ L'ECHALIER

D940

30, rue de Paris

02 48 69 31 72

www.hotel-echalier.fr

cbrys@hotmail.com

Logis (2 cocottes). Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 20h30. Menus de 15 € à 27 €. Menu enfant : 12,50 €. Soirées d'exploration culinaire : 30 €. Accueil des groupes.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que L'Échalier ne nous laisse pas indifférents. Dans un cadre pour le moins rustique, on se voit proposer de la tête de veau et de la soupe de betterave comme le steak de kangourou, foie gras au poivre de Tasmanie ou encore du carrot cake... Quid de la nouvelle restauration ? La clef, c'est Catherine Brys, propriétaire du lieu mythique et reine des fourneaux. Elle nous transmet par les saveurs de ses plats les expériences accumulées au cours de ses nombreux voyages. Elle a vécu en Australie pendant 25 ans et a travaillé avec des chefs du monde entier. Aujourd'hui, elle manie les épices, défie la logique et provoque le terroir pour un menu bien à elle, qu'on ne saurait nommer. Deux ou trois fois par mois, généralement le vendredi, le chef organise des «soirées d'exploration culinaire» autour d'un pays. Sur réservation.

■ L'ECHALIER

D940

30, rue de Paris

02 48 69 31 72

www.hotel-echalier.fr

cbrys@hotmail.com



Logis (1 cheminée). Réception ouverte à partir de 18h. 8 chambres. Chambre double de 58 € à 70 €. Petit déjeuner : 9,50 € (petit-déjeuner cuisiné à l'anglaise : 12,50 €). Parking (garage pour motos et vélos). Appartement de 42 € à 50 €. Tarifs Printemps de Bourges. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (fermée le dimanche). Tv satellite.

Tels de petits bungalows, les chambres sont toutes de plain-pied. On se sent dépayssé et séduit par leur disposition. Devant chaque chambre, aux beaux jours, une petite table permet de se relaxer ou de flâner au petit déjeuner. Catherine nous fait découvrir son mini-potager où poussent toutes les herbes aromatiques qu'on savourera au travers de sa cuisine créative. Car l'étape est aussi gourmande. Catherine et son fils David veillent à notre bien-être et leur accueil mérite tous les suffrages. Les petits déjeuners sont délicieux : jus de fruit frais avec des pommes, des coings, des poires du verger de Pascal, des fruits bio de Fussy, les croissants et la baguette de chez Philippe et Laurence. Au dîner,

n'hésitez pas à essayer les plats de Catherine, à base de produits du terroir travaillés avec des saveurs nouvelles, inspirées des divers voyages de cette chef.

■ AU PRÉ DES FERMES

NOUVEAU

Route de Paris

02 48 24 01 23 - www.aupredesfermes.fr

aupredesfermes@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h, le samedi jusqu'à 13h et de 15h à 18h. Carte de fidélité.

A 5 minutes au nord de Bourges, neuf producteurs locaux se sont associés pour proposer leurs produits fermiers – et ceux d'une cinquantaine de producteurs régionaux – dans une même boutique. Comme l'indique le jeu de mots présent dans le nom choisi par la boutique, Au Pré des Fermes permet au client d'être au plus près des fermes et producteurs, car ce sont eux qui se relaient pour tenir le magasin et permettent ainsi d'acheter ainsi de bons produits locaux issus d'une agriculture responsable sans intermédiaire. La gamme se compose de viande de bœuf, de veau, d'agneau, de porc, de lapin, de volailles, de charcuterie, d'escargots, de légumes, de fruits, de confitures, de produits laitiers (fromages de chèvre et de vache, beurre de baratte, lait cru...), de vins... *Futé* confirme la fraîcheur et la qualité des produits. Un rayon de légumes bio est également présent, avec en prime quelques recettes déposées ça et là au milieu des fruits et légumes de saison, une bonne façon de varier nos classiques ou apprendre à utiliser les légumes dits «oubliés». Avec les courges butternut, *Futé* a concocté une purée de courges au curry qui a fait des émules accompagnée d'escalopes de veau à la milanaise. Les glaces de la ferme sont un vrai délice. Le service traiteur se développe progressivement avec des choucroutes, des friands, des viandes panées... Une adresse soutenue haut la patte par notre cher Renard !

La Chapelle-Saint-Ursin

La Chapelle-Saint-Ursin est une commune de 3 000 habitants qui se trouve à environ 7 kilomètres à l'ouest de Bourges. L'église Saint-Ursin ainsi que deux chapelles du XV^e siècle sont les attraits de la commune. La ville doit par ailleurs son expansion à la construction de l'usine d'armement sur sa commune, après la première guerre mondiale, par Louis Billant, pour compléter celle du Prado à Bourges. Cette dernière avait vu le jour précédemment pendant la guerre, après l'accident que connut l'usine d'armement de la Butte-aux-Cailles à Paris. La ville est plus connue aujourd'hui pour sa fabrique de pâtes artisanales, les Pâtes Fabre, qui, depuis 1996 et dans la continuité d'un savoir-faire familial, prolonge son développement en France comme à l'étranger. Aujourd'hui, elle propose une large gamme de produits tout en conservant sa tradition de qualité aux saveurs originales et gustatives : après une sélection rigoureuse des matières premières, les pâtes sont élaborées artisanalement dans le respect de la plus pure tradition, par laminage ou extrusion puis séchage à basse température et longue durée. Les légumes et épices, entièrement naturels, leur apportent saveurs, odeurs et couleurs pour varier les plaisirs des gourmets. Les magasins de la région en proposent un peu partout.

■ LE SAINT-URSIN

2, route de Bourges

02 48 66 08 75 / 09 63 04 31 70

www.lesaintursin.com

lesaintursin@orange.fr

Ouvert le mardi et le dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Menus de 30,50 € à 32,50 €. Carte : 35 € environ. (de 15,50 € à 19,50 € (hors week-ends)). Forfaits boissons (kir + 1/4 de vin en pichet ou en bouteille, selon formule, par personne). Accueil des groupes (toute la semaine pour les groupes à partir de 15 personnes). Terrasse. Vente à emporter.

En rentrant dans ce restaurant tenu par Murielle et Armand Valot, l'œil est immédiatement attiré par la déco soignée et réussie dans les tons vert amande. Au mur, des tableaux contemporains ajoutent de jolies touches de couleur. Le coin classique, avec tables et chaises, contraste avec l'autre partie très sympa aménagée en mange-debout.

La cuisine, élaborée avec des produits frais de qualité, est créative et savoureuse, et le dressage des assiettes est tout comme le style du restaurant : soigné. On se régale d'un suprême de pintade et de son beurre d'herbe sous la peau, ou encore d'un foie gras de canard poêlé à la façon du chef. On termine le repas par un feuilleté chocolat crème légère et fraises gariguette ou par un parfait glacé à la pomme et calvados. Ce restaurant, situé à quelques minutes de Bourges, vaut vraiment le détour. Notre Renard a aussi apprécié les plateaux repas à emporter.

■ MA POUSADA

12, rue des Larges

02 48 26 44 42

www.mapousada.fr

contact@mapousada.fr

2 chambres, à partir de 105 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus.

Située à l'entrée d'un village possédant tous les commerces et à 5 km de Bourges, cette belle bâtie aux murs en pierres apparentes propose deux chambres d'hôtes très spacieuses (50 m² chacune) d'accès indépendant, installées dans les annexes d'une maison d'habitation des années 1930, avec piscine chauffée (12x6), jardin très fleuri, verger et potager sur 5 000 m². Au rez-de-chaussée, « La Forge », une chambre-studio de 50 m² avec lit double 140 cm, et lit de 90 cm, dispose d'un espace salon avec fauteuil, relax 3 places, TV, espace cuisine équipée, bibliothèque, climatiseur pour l'été, ainsi que d'une salle de bain avec grande douche italienne et multijets. A l'étage, le « Loft Le Grenier » est une chambre studio très douillette, 50 m² au sol, poutres en plafond, avec lit de 160 cm, lit de 90 cm, salle d'eau/wc, espace cuisine équipée, espace salon avec TV, bibliothèque et climatisation. Lit « parapluie » pour bébé à disposition. Parking sécurisé dans une cour privée. Piscine chauffée avec espace détente, salon de jardin, véranda, terrasses, fontaines et table de ping-pong.

Levet

Levet se situe à 20 kilomètres au sud de Bourges. La commune dispose d'une aire pour les camping-cars.

■ LEDOUX KARTING – RESTAURANT LE WARM'UP

Montavelange

02 48 25 35 76

www.ledoux-karting.fr

karting.lcl@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 11h45 à 15h. Plat : 10 € à 18 €, omelette à partir de 7,20 €, salade à partir de 5 €. Circuit de karting ouvert de mi-mars à fin novembre. Ledoux Karting a ouvert son restaurant : le Warm'Up. A l'intérieur, le cadre offre une vue panoramique sur le circuit de karting outdoor. A l'extérieur, place au cadre champêtre avec la terrasse ombragée. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle sans chichis avec des produits frais (salades, grillades, patates chaudes avec de la salade, omelettes). Une bonne idée pour passer une journée sympathique en famille ou entre amis.

Plaimpied-Givaudins

Plaimpied-Givaudins se situe à 12 kilomètres au sud de Bourges et à 25 kilomètres de Bruère-Allichamps (le fameux « centre » de la France). La commune est traversée par le canal de Berry. Elle comporte quelques attractions touristiques : l'église Saint-Martin, église romane qui date du XI^e siècle, une partie de l'ancienne abbaye, le plan d'eau du Val d'Auron. Elle permet également de rayonner dans la vallée de l'Auron. Son parc municipal est assez sympathique.

■ ABBATIALE SAINT-MARTIN

1, rue de l'Abbaye

02 48 50 88 60 / 02 48 25 64 72

www.leberryroman.org

bernard.petit@mouvement-rural.org

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Accès libre. Visite guidée. L'église abbatiale Saint-Martin de Plaimpied est de style roman, et l'un des édifices les plus visités du Berry roman pour la pureté de son style et la qualité de sa sculpture. Elle est dotée d'une belle crypte de la fin du XI^e et de remarquables chapiteaux figuratifs. On y admire notamment le chapiteau de la Tentation du Christ au désert qui est considéré comme un chef-d'œuvre de l'art roman. L'église possède également la dalle funéraire du chanoine Sulpice et des épitaphes de saint Martin de Tours. A dix kilomètres au sud de Bourges l'église abbatiale Saint-Martin de Plaimpied est un monument qui mérite le détour.

AUX MARAIS

12, rue des Marais

02 48 25 54 45

www.restaurantauxmarais.fr



Fermé du 14 juillet au 15 août et le 24 décembre. Fermé durant les vacances scolaires de février (zone B). Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30 ; le dimanche midi. Menus de 24 € à 38 €. Carte : 30 € environ. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Parking.

Dans une jolie petite maison de campagne, Amandine et Stéphane vous proposent une cuisine gastronomique. Le cadre est rustique et chaleureux : cheminée, briques et

pierreries apparentes, tommettes, terrasse. Amandine, qui est aux commandes de la cuisine, a reçu le titre de Jeune Talent de la Région Centre en 2009, et a été formée par Rémi Giraud (** Michelin). Son mari Stéphane, quant à lui, ancien de Roellinger, fort d'une expérience de plusieurs années en Relais & Châteaux (Maisons de Bricourt à Cancale *** Michelin), se charge des desserts. Ici, c'est une carte-menu qui est proposée. Le principe consiste à choisir 2, 3 ou 4 plats parmi les entrées, poissons, viandes, desserts suggérés. On hésite entre plusieurs plats inventifs et appétissants. Les produits sont travaillés tout en finesse et expriment de délicates saveurs. Les surprises culinaires s'enchaînent de l'entrée au dessert. Pas étonnant que l'établissement soit de plus en plus recherché. La carte est renouvelée tous les deux mois. Bon à savoir : on peut acheter ici les épices Roellinger.

Saint-Doulchard

Quatrième ville du département du Cher de par sa population, la commune de Saint-Doulchard jouxte Bourges au nord. Elle est située à l'orée de la Sologne, au carrefour des routes qui mènent vers Tours et Orléans et au-delà vers Chartres et Paris, et traversée du nord-ouest au sud par la route nationale 76 et par les lignes SNCF. Dans l'Antiquité nommée *Ampeliacum*, qui signifie littéralement « coteaux aux vignes », Saint-Doulchard est alors une terre agricole riche, dotée, on le suppose, d'une villa romaine. Au Moyen Âge, elle accueille le moine ermite Dulcardus qui lui donnera son nom : Saint-Doulchard. S'implante alors autour des reliques du saint une communauté ecclésiastique inspirée de saint Ursin, l'évangélisateur de la région, avec le couvent des Ursulines. Un village se constitue alors autour de son clocher (la paroisse *Sanctus Dulcardus* est mentionnée en 1065). L'église de Saint-Doulchard, de style roman, date ainsi du XI^e siècle. Restaurée au XX^e siècle, elle possède un reliquaire de forme élégante de style Louis XV, où se trouvent les reliques des saints Fructueux, Réparat et Illuminat. On suppose qu'il contient également des reliques de saint Doulchard. On peut également admirer dans l'église une peinture du XVII^e siècle. La commune abrite également le château de Varye, construit en 1870, dont le domaine possède un parc d'une superficie de quatre hectares environ, ouvert au public, et le château de Vouzay, connu pour avoir été la retraite de l'abbé de Choisy, et l'un des points d'attraction de la ville ; ainsi que le couvent des Annociades, haut lieu spirituel. Pour les passionnés d'histoire, Alfred Stanke, « le Franciscain de Bourges », moine-soldat allemand rendu célèbre par le roman (de Marc Toledano) et le film (de Claude Autant-Lara) du même nom, est enterré dans le cimetière de la ville.

LE DÉTOUR

2368, route d'Orléans

02 48 65 29 17

www.brasserieledetour.com

contact@brasserieledetour.com

D944 direction Salbris.

Ouvert du lundi au samedi le midi de 11h45 à 15h30 (dernier service à 14h). Ouvert le 3^{ème} dimanche de chaque mois pour les «Dimanches Gourmets». Réservation recommandée. Menus de 15 € à 19 €. Plat du jour :

10,50 €. Plusieurs formules proposées à partir de 12,90 €. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.

« Ici nous cuisinons ! » A la brasserie Le Détour, le fait maison est quasiment une religion. Le tout est proposé dans un cadre qui lie le moderne et l'authentique grâce aux couleurs du mobilier et aux murs en pierre, un choix de goût. L'établissement propose plusieurs formules le midi dont un concept innovant qui consiste à ce que tout le menu soit servi en même temps, de l'entrée au dessert, comme un plateau-repas, mais en bien plus classe et avec des mets de qualité. La cuisine est réalisée selon l'arrivée des produits de saison. La carte est sur ardoise et change donc très régulièrement. A l'étage, la salle climatisée d'une capacité de 49 personnes est disponible pour les réunions et séminaires, et le parking, très pratique, permet de recevoir une clientèle en nombre. Un petit bijou dans cette zone commerciale, grâce à son nouveau look, sa nouvelle carte, son nouveau concept : une adresse qui mérite de devenir incontournable.

ESPACE BOWLING DE BOURGES

Rue du Briou 02 48 27 67 67

www.bowlingbourges.com

espace-bowling@wanadoo.fr

Fermé le lundi. Ouvert le mardi de 17h à 0h30 ; le mercredi de 14h à 0h30 ; le jeudi de 17h à 1h ; le vendredi de 17h à 2h ; le samedi de 14h à 2h ; le dimanche de 14h à 19h. Horaires modifiés durant les vacances scolaires de la zone Orléans-Tours, se renseigner. Entrée : 3,50 € (environ entre 2,50 € et 6,50 € selon horaire). Différentes formules possibles. Location de chaussures en sus (1,70 €). Restauration.

Saint-Germain-du-Puy

Saint-Germain du Puy jouxte Bourges à l'Est. Cette petite ville berrichonne d'environ 5 000 habitants a une vie associative et culturelle importante (sport, musique, jumelage...), ainsi qu'une population et une économie très dynamiques, notamment grâce à la zone industrielle. On y trouve également l'ancien château de Villemenard, qui date des XV^e et XVI^e siècles, et présente une architecture Renaissance, période Louis XII. Il compte deux enceintes : l'une, fortifiée, protégeait les bâtiments d'habitation, et l'autre formait une vaste cour contenant les bâtiments agricoles. Par ailleurs, au Val d'Yèvre, site de la colonie pénitentiaire agricole, subsiste un ensemble de bâtiments du XIX^e siècle faits de pierre ornée de brique, avec des ouvertures en plein cintre, construits selon les plans de l'architecte Léonard Hippolyte Roger. Ces constructions étaient destinées à accueillir, sur un domaine de 412 hectares, la colonie agricole pénitentiaire ouverte en 1847 par Charles Lucas, inspecteur général des prisons. Il s'agissait alors d'une colonie d'essai, sorte de pilote de l'époque, qui avait pour objectif premier le redressement des mineurs par le travail. Elle accueillit, dans la première partie de son existence, de 270 à 440 colons. L'établissement mena à bien le défrichement de 220 hectares de marais (aussi appelés palus ou paluds), source de nombreuses maladies telles que le paludisme, ainsi que la mise en valeur de 180 hectares de terres arables, de 9 hectares de bois et de 3 hectares de vignes, répartis sur les communes de Saint-Germain-du-Puy, Osmoy, Moulins-sur-Yèvre et Savigny-en-Septaine.

Louis-Napoléon Bonaparte, alors président de la République et futur Napoléon III, visita cette colonie en 1852, lors de son déplacement pour l'inauguration de la ligne de chemin de fer entre Bourges et Nevers. Après le Second Empire, les mentalités évoluèrent à propos des finalités de l'enfermement. Les journaux se mirent à critiquer les traitements infligés dans les maisons de justice et, de ce fait, la quantité de colons pénitentiaires baissa. La colonie du Val d'Yèvre cessa ses activités en 1924-1925, après plus de 70 ans de fonctionnement. Les bâtiments furent vendus aux enchères.

Outre les vestiges de cette colonie de correction, on trouve sur le territoire de Saint-Germain du Puy le moulin Rabot, à Fenestrelay, sur l'Yèvre (où est établie L'Auberge du Vieux Moulin), le relais de poste au Pont-Réau, le long de la route nationale 151, et l'église Saint-Germain du XIX^e siècle.



LE VIEUX MOULIN

41, rue Jean-Jaurès

Fenestrelay ☎ 02 48 24 60 45

www.le-vieuxmoulin.com

levieuxmoulin@bbox.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : le mardi et le dimanche de 12h à 15h ; du mercredi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h30. Haute saison : du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 15h. Menus de 27 € à 52 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 22 € (en semaine et hors jours fériés). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Le cadre enchanteur de cette auberge séduit dès l'arrivée. A quelques mètres de la route de la Charité et de ses grands magasins, mais isolé de la circulation, et dans un cadre privilégié, on se sent en pleine campagne dans un autre temps, comme coupé du monde. Le moulin à eau qui a donné son nom au restaurant est vieux, certes, mais il fonctionne toujours. A l'intérieur, les poutres anciennes au plafond témoignent de l'authenticité de l'endroit. Il y souffle cependant un vent de modernité depuis 2013. Des touches de violine s'invitent dans le décor et apportent beaucoup de peps à la salle. La cuisine, quant à elle, ose des mélanges audacieux entre terroir et saveurs nouvelles ou lointaines. La carte est sans cesse renouvelée. Lors de sa visite, *Petit Futé* a été conquis par un filet de bœuf charolais à la fleur de sel accompagné d'un petit pot de béarnaise et de frites maison. Tous les plats sont soignés, jusqu'aux accompagnements, inédits et délicieux. Le restaurant propose une cuisine gourmet, sans pour autant lésiner sur la quantité ! Prenez votre courage à deux mains et tenez bon jusqu'à la belle sélection de fromages puis les desserts : ananas rôti aux épices douces, tartelette amandée à la crème de marrons, pain de campagne perdu et crème légère au praliné... Pour ne rien gâcher, le service est charmant et convivial. L'été, une terrasse permet de profiter de l'environnement et du doux clapotis de la rivière. Le Vieux Moulin dispose aussi de deux salles indépendantes idéales pour les réceptions.

■ DOMAINE DE JACQUELIN

Lieu-dit Jacquelin ☎ 02 48 30 84 97

www.domainedejacquelin.fr

chambresjolly@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple de 70 € à 75 € ; chambre double de 80 € à 85 € ; chambre triple à partir de 115 € ; suite de 150 € à 185 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Garage. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi.

Irène et Jean-Paul Jolly savent si bien accueillir que votre séjour ne pourra être que convivial et chaleureux. Le calme de la campagne, à cinq minutes de la cathédrale Saint-Étienne de Bourges, non loin des châteaux du Cher, de l'abbaye de Noirlac, des vignobles de Sancerre et Menetou-Salon. Que rêver de plus agréable ? Vos nuits promettent d'être douces. En été, un buffet petit déjeuner sera installé près de la piscine. Une véritable escale de charme, dans une demeure authentique et ravissante. Bon point : possibilité de suite familiale.

■ ANAÉLAND

NOUVEAU

Les Terres de Fenestrelay

⌚ 09 53 36 01 76 / 07 82 30 06 63

www.anaeland.fr

anaeland@yahoo.fr



Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 19h. Pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi de 13h30 à 19h. Samedi - Dimanche de 10h à 19h. Entrée : 7,50 € (pour les + 4 ans). Pour les - 4 ans 4,50 € et Bébé de - 1 an et Adulte entrée gratuite.

Avec ce parc d'attraction d'intérieur, les enfants de 1 à 12 ans peuvent passer des après-midi entiers à sauter, à glisser et à s'amuser dans des structures gonflables féériques, des toboggans géants, un mini-soccer, un crazy karting, un disco kids, et un bar snack. Pendant ce temps, les parents peuvent partager des moments avec leurs enfants ou prendre un peu de temps en sirotant une bonne limonade. Une petite faim ? Boissons fraîches et chaudes, crêpes, pâtisseries et confiseries sont vendues sur place. Le cadre se prête aussi à l'organisation des anniversaires : bonbons, gâteaux, boissons et entrée au parc, tous les ingrédients sont réunis pour faire une jolie fête inoubliable ! D'un point de vue pratique, les chaussettes sont obligatoires.

Savigny-en-Septaine

La commune de Savigny-en-Septaine se trouve à une dizaine de kilomètres à l'est de Bourges. Elle est traversée par la rivière de l'Airain. Un dépôt de munitions de l'armée de l'air française se trouvait dans la commune. Depuis 2011 il est rattaché à l'Établissement principal des munitions « Centre » du service interarmées des munitions.

Vornay

■ L'ODYSSEÉ DU BERRY

La Petite Suée ☎ 0248250433

www.lodysseeduberry.com

sceh.dubois@hotmail.com

Ouvert de mi-juin à mi-septembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Juin et septembre, ouvert mercredi 13h30-18h30, samedi et dimanche 10h-18h30. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 2 à 16 ans) :

5 € (3^e enfant : 5 €). Carte Pass à l'année adulte 24 €, enfant 21 €. Anniversaire : 7 €/enfant (minimum 10 enfants). Accueil enfants. Restauration.

L'Odyssée du Berry est un véritable jardin des sens qui ravira les petits comme les grands. Cet endroit original permet de déambuler dans une bambouseraie, de voir des animaux de la ferme, de comprendre le fonctionnement

d'un potager, d'effectuer un parcours pieds nus, de se perdre dans un labyrinthe végétal et de s'amuser sur des jeux géants et gonflables. Ce lieu très complet change des parcs d'attraction plus traditionnels. Il est ouvert depuis juin 2014. Il est possible de pique-niquer sur place et une restauration est aussi proposée. Idéal pour une journée en famille ou un anniversaire (gâteau offert).

CHÂROST

Chârost est classé comme faisant partie du pays d'Issoudun. Les origines de ce bourg remontent à l'âge de bronze. Du Moyen Age, il reste les ruines du château avec un bout de son enceinte mais surtout son église. L'un des plus illustres possesseurs de la terre de Chârost fut, au XVII^e siècle, Armand Joseph de Béthune-Chârost. Dans la région, on connaît bien le nom de cette commune située à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Bourges pour les petits gâteaux sucrés croquants qui y sont fabriqués : les délicieux croquets de Chârost. Mais on y cultive également un autre produit phare de la région : la lentille verte du Berry. Sur le plan culturel, on peut y admirer l'église Saint-Michel, qui date de la fin du XII^e siècle ou du début du XIII^e siècle : édifice à nef unique, elle était au Moyen Age une dépendance de l'abbaye Notre-Dame d'Issoudun. Elle est ensuite devenue une collégiale réunie en 1456 au chapitre de Saint-Cyr d'Issoudun, Chârost ayant toujours été très dépendante d'Issoudun puisque les seigneurs de Chârost étaient des vassaux des seigneurs d'Issoudun. Le château de Chârost, quant à lui, datant des XI^e et XIV^e siècles, surplombe la vallée de l'Arnon. Un monument du bicentenaire de la Révolution, un chemin de croix, un lavoir et une tour construite par Augustin Lamy complètent l'attrait touristique de la commune.

Dans les environs

Civray

Civray est une commune du département du Cher située à 22 kilomètres au sud de Quincy et à 22 kilomètres également au sud-ouest de Bourges. On y cultive la lentille verte du Berry, véritable institution dans la région. La commune de Civray est en réalité constituée de cinq villages : Bois-Ratier, Civray bourg, Entrevins, la Chapelle du Puits et le Coudray. Elle fait partie du canton de Chârost, et est desservie par la ligne SNCF TER Centre Châteauroux-Bourges. Aux temps romains Civray était d'ailleurs situé sur la voie romaine qui reliait Bourges à Argenton-sur-Creuse. Parmi ses principaux attraits touristiques citons l'église Saint-Pierre, qui date des XII^e et XIII^e siècles, avec des remaniements effectués au XIX^e siècle. La nef et le chœur de cet édifice roman ont été restaurés au XV^e siècle, mais le clocher-porche date du XII^e siècle. Cette église était autrefois sous le patronage de l'abbaye de Saint-Sulpice de Bourges, et une petite pièce à l'entrée de l'église aurait servi de *dormitorium* (dortoir) aux pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle. En 1661, le clocher originel a été frappé par la foudre et a alors été remplacé par l'humble clocheton actuel qui se fond

bien dans l'ensemble architectural. Avant la Révolution, l'église possédait également trois autels, de Notre-Dame, de saint Pierre et de saint Eloi.

Outre l'église, on peut aussi admirer à Civray la grange des Dîmes, qui date du XV^e siècle, vaste bâtiment à porte charretière simple, sans auvent, et ancienne possession de l'abbaye Saint-Sulpice. Certaines fenêtres à meurtrières, des extrémités sud-ouest et nord-est, ainsi qu'une porte en plein cintre, datent peut-être du XV^e. Bien que l'édifice possède des murs porteurs d'une épaisseur de plus d'un mètre, plusieurs jambes de force de la charpente prennent appui sur des corbeaux ou des colonnes baguées en pierre. Enfin, la chapelle Notre-Dame de Sérigny, inscrite dans sa presque intégralité aux Monuments historiques depuis 2006, et chapelle annexe de l'église Saint-Pierre, offre à voir sa nef construite au XII^e siècle et restaurée au XV^e siècle.

■ DOMAINE DU COUDRAY

Le Coudray

02 48 55 62 80

www.domainedecoudray.com

info@domainedecoudray.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30 et le samedi de 8h à 12h. De préférence sur rendez-vous.

Sur la route de Bourges à Issoudun se trouve le Domaine du Coudray que vous n'aurez aucun mal à remarquer depuis la nationale 151 car le pigeonnier que l'on aperçoit depuis la route s'impose majestueusement dans le paysage. Un panneau invite à la dégustation. La visite est une belle révélation. Le Domaine du Coudray s'étend sur 5 hectares de vignes et produit deux cuvées de Quincy bio : la cuvée « Domaine du Coudray » et la cuvée « Pointe d'Authenticité ». Si vous recherchez un vin floral aux notes de pamplemousse et de miel qui s'accorde parfaitement avec les poissons, les fruits de mer et les fromages de chèvre, et surtout un vin produit sans pesticides ni autres produits chimiques, vous êtes à la bonne adresse. Le Domaine est d'ailleurs le seul à produire des vins bio sur le vignoble de Quincy, qui possède le label AOC depuis 1936. L'espace « dégustation » a été conçu avec la même éthique écologique en bois et pierre, il permet de découvrir les vins du domaine mais également les autres produits céréaliers (lentilles vertes, lentillon roses, maïs doux...). Julien Jansen et Vincent Nivet, associés en GAEC, se font un plaisir de vous transmettre leurs valeurs et leur passion le temps d'une dégustation. La cuvée 2016 « Pointe d'Authenticité » est remarquable et a d'ailleurs été récompensée par la médaille d'or du Concours Mondial du Sauvignon 2017. Le domaine produit du vin bio et le commercialise dans de nombreux points de vente (notamment les magasins et marchés bio).

LES AIX-D'ANGILLON

Dans les environs

Aubinges

POTERIE REDAN

Redan

02 48 64 34 39

www.poterieredan.eu/G-tes

poterieredan@aol.com

Gîte 5 personnes 450 € la semaine. Gîte 2 personnes 350 € la semaine.

Viola et Alfred Hering, potiers à Aubinges, vous proposent deux possibilités d'hébergement en gîtes, atypiques, au milieu de leurs ânes et de leurs céramiques florales et animalières. Le «Gîte Bleu» est constitué d'une petite maison avec étage, pouvant accueillir cinq personnes, et le «Gîte Marron» est situé de plain-pied et équipé pour l'accueil de deux personnes. Que ce soit en couple ou en famille, les deux gîtes à l'ambiance rustique, avec leurs murs de pierres apparentes et leurs sols de terres cuites, vous permettront de vous ressourcer au calme, à côté du village de Morogues et ses nombreuses manifestations, non loin du célèbre village de potiers de La Borne, et à une quinzaine de minutes de Sancerre. Pour les amoureux de la nature, des balades dans les vignobles et en forêt sont possibles autour des gîtes. Fourniture du linge de maison et ménage en sus.

POTERIE REDAN

Redan

02 48 64 34 39

www.poterieredan.eu

poterieredan@aol.com

Viola et Alfred Hering sont un couple de potiers localisés sur la route des vins dans le Berry. Quand on s'arrête dans ce petit coin de nature, on découvre une adresse atypique. Accueilli par les ânes du Berry à l'entrée de la propriété, et les coquelicots de céramique qui poussent dans leur jardin (même dans le pré des ânes...), on s'enfonce vers cette maison du bonheur qui rayonne de couleurs. Le couple fabrique et décore à la main des pièces uniques : des pots, des plats, des saladiers, des mugs, des carafes, des salières et poivrières qui donneront un caractère unique à votre table. Pour le jardin, des jarres, des jardinières, différents personnages et animaux créent tout un univers merveilleux qui enchantera petits et grands, sans oublier les épis de faïence.

Viola et Alfred proposent aussi deux gîtes à la location, voir la rubrique « Gîtes » pour plus de renseignements.

MAISON DE CAMPAGNE BERRICHONNE

Redan

06 65 32 02 18

www.airbnb.fr/rooms/970145



Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double 62 €. Petit déjeuner inclus. 20 € par personne supplémentaire

(jusqu'à 6 voyageurs au total). Parking fermé inclus. 1 salle de bains privée. Lit parapluie disponible. Possibilité de dîner pour 20 €. Animaux acceptés. Wifi.

C'est dans un lieu de charme que Stéphane, potier, et président de l'Association céramique La Borne (ACLB), vous accueille, dans sa Maison de campagne berrichonne, entourée d'un parc de 2 hectares, bordé par une rivière, où vous pourrez vous promener tout à loisir. Installés dans l'ancien grenier d'une belle longère, les espaces privés proposés à la location sont accessibles à partir d'un espace de vie commun, et sont composés de deux chambres, une première de 14 m² avec un lit de 160 cm, et une seconde de 19 m² avec deux lits de 140 cm, ainsi que d'une salle de bains et des toilettes séparées. En hiver, la cheminée ouverte et le salon cosy offrent un espace idéal pour lecture et cocooning. Le jardin, fleuri, agrémenté de gloriettes végétales et de fontaines, est un lieu propice à la détente et au bien-être. Jouxtant la poterie Redan de ses voisins, dans un écrin protégé, c'est le lieu idéal pour profiter des nombreuses manifestations proposées par la commune de Morogues, dont Stéphane est un fidèle participant. Même si Stéphane ne fait pas table d'hôtes, il est possible de dîner sur place, d'un repas savoureux préparé par ses soins ou pourquoi pas préparé ensemble avec ses hôtes. Pour réserver, il est conseillé de passer par le site AirBnB. Certains jours peuvent être bloqués sur le calendrier mais Stéphane peut parfois s'adapter à votre demande et ouvrir des jours supplémentaires. N'hésitez pas à vous renseigner, ainsi que pour les modalités d'annulation et de remboursement.

Azy

HÔTEL D'AZY

Le Bourg

6, route de Veaugues

02 48 69 51 42

www.hotel-azy.fr

hotelogue@orange.fr



7 chambres (dont 1 adaptée pour les personnes à mobilité réduite). 50 €. Chambre familiale avec kitchenette (5 personnes max.) : 50 €. Wifi. Restauration (sur demande). Salle de réception pour 40 personnes.

L'hôtel d'Azy, à mi-chemin entre Bourges et Sancerre, vous propose sept chambres familiales composées d'un lit double et d'un ou plusieurs lits simples (avec douche, toilettes et lavabo) dans un cadre chaleureux et familial. Aménagé dans un style ancien, le site qui se divise en plusieurs bâtisses saura attirer le regard des amateurs de brocantes et de lieux pittoresques, aux antipodes des chaînes hôtelières. Au rez-de-chaussée, vous avez à votre disposition une cuisine et une pièce à vivre commune. La maîtresse des lieux aime recevoir et échanger que ce soit avec des étrangers qui décident de jouer les prolongations chez elle ou avec des familles de

Morogues

Blotti dans les creux vallonnés des vignes et des coteaux qui dessinent son paysage, le village de Morogues s'étend de part et d'autre de sa splendide église de style roman, érigée au XII^e siècle, et magnifiquement restaurée tout récemment. Terre de vignes et de poterie, Morogues est un village très vivant qui a su conserver ses traditions et s'ouvrir à la modernité. De nombreuses manifestations, de renommée régionale, sont ainsi organisées tout au long de l'année, rythmant la vie du village et de ses habitants. Dès le mois de janvier en effet, les villageois, portés par les vignerons, célèbrent la Saint Paul, dans l'église Saint-Symphorien. Puis, dès que le printemps pointe son nez, les habitants s'empressent alors de célébrer les jardins et les plantes, le temps d'un week-end, lors de la bien connue Fête des Ouches qui a lieu chaque année le 1^{er} week-end de mai, et qui rassemble une foule d'exposants et de visiteurs, autant que pour ses feux de la Saint Jean, les plus grands de la région (qui depuis 2016 n'ont plus lieu fin juin mais fin juillet pour des raisons météorologiques), ou le Marché des Potiers, le premier week-end du mois d'août.

Le château de Maupas est surtout connu pour sa collection unique en France de près de 1 000 assiettes en faïence des XVII^e et XIX^e siècles, fabriquées dans les manufactures européennes ou rapportées de lointains voyages par la famille qui habite toujours le château.

passage qui poursuivront leur route le lendemain. Cet établissement dispose aussi d'une terrasse et d'un jardin arboré et fleuri bien agréable en période estivale. Situé en face la mairie du petit village d'Azy qui compte 490 habitants, il est très facile à trouver. Ici, l'art de recevoir est naturel, authentique et fait écho au bon vieux temps.

Morogues

■ LE JARDIN DES DIETZS

Les Dietzs

02 48 64 34 84

<http://lejardindesdietzs.blogspot.fr>

nicole.delange@wanadoo.fr

Visite sur rendez-vous.

Le Berry recèle des trésors bien gardés : c'est le cas pour ce jardin où sur 5 000 m² cohabitent végétaux, fleurs et poteries mis en scène par Nicole Delange, une artiste amoureuse de la lumière qui cultive son don pour les activités manuelles. Au cœur des vignobles de Menetou-Salon, le jardin s'offre aux visiteurs qui pourront apprécier de flâner comme bon leur semble guidés par le parfum des rosiers et diverses autres fleurs, ou par quelques personnages qui peuplent le paysage avec beaucoup de malice. Le jardin vit au fil des saisons et de l'imagination fertile de Nicole qui travaille avec les potiers de la Borne dont vous pourrez apprécier les créations. Une halte qui fait du bien.

■ AUBERGE DES PELLETS

Les Pellets

02 48 26 90 68

www.auberge-des-pellets.fr

aubergedespellets@outlook.fr



Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle les 15 derniers jours de décembre, et la dernière semaine de juin. Basse saison : du jeudi au lundi de 12h15 à 14h et de 19h15 à 20h30. Haute saison : du mercredi au lundi. En janvier ouverture le samedi et dimanche exclusivement.

Menus de 17 € à 19 €. Menu enfant : 5,50 €. Sur place, chambre d'hôtes 40 €. CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation. Apéritif, entrée, plat, dessert et café : 23,50 €). Terrasse. Animaux acceptés.

Au hameau des Pellets, qui se trouve en lisière des bois de la Borne, cette auberge vous invite à déguster des plats typiquement berrichons. La spécialité de la maison, le menu « Fromage », propose une salade chavignolaise, suivie d'une cassolette au chèvre servie avec au choix du lard, du saucisson à l'ail, des Saint-Jacques ou du poisson puis en dessert un clafoutis au chèvre et aux myrtilles. Le menu a grandement satisfait notre appétit. Que les réfractaires au fromage de chèvre se rassurent, l'auberge propose d'autres plats : tête de veau, jarret au miel et aux lentilles vertes du Berry, andouillette de Jargeau... Une ardoise qui change tous les quinze jours environ et qui propose entrée/plat/dessert. Il convient de mentionner que le restaurant est installé dans une ancienne chèvrerie. L'ambiance se veut rustique, les tables sont agencées autour d'un pressoir et pour parfaire le décor des machines à coudre, une grande cheminée à foyer ouvert et des outils ornent les murs de vieilles pierres. On mange ici à la bonne franquette. Côté vins, les breuvages du pays sont privilégiés, en particulier les AOC menetou-salon. Aux beaux jours, il est possible de déjeuner sous les tonnelles au cœur de ce village campagnard.

AU GRÈS DES OUCHES

2, Rue Grande

02 48 64 17 51



Ouvert le lundi et le mardi de 11h à 14h ; le jeudi de 11h à 14h ; le vendredi de 11h à 14h et de 17h à 23h ; le samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Possibilité de changements d'horaires à partir de septembre, se renseigner (plages horaires plus grandes). Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 9 € (formule Entrée+Plat ou Plat+Dessert). Formule complète semaine : 12 €, week-end : 15 €. Chaises bébé. Terrasse.

Après la fermeture du restaurant gastronomique courant 2017, dont les murs appartenaient au village de Morogues, l'établissement a été repris par l'association MdvL Morogues (association Maison Des Vies Locales, qui regroupe des membres de Morogues et de ses alentours) pour faire du Grès de Ouches un tiers-lieu qui a ouvert ses portes le 1^{er} juin 2018. Au programme, un restaurant où seront privilégiés les produits bio (des Jardins de Tiphareth, à la sortie de Morogues), locaux et surtout de saison. On pourra y trouver également, selon l'éthique de ses organisateurs, des menus végans, végétariens, et sans gluten en plus des autres menus, faisant du Grès des Ouches un des très rares restaurants de la région à proposer ce type de cuisine. Incontournables : l'ardoise de falafels maison et son houmous pois chiches/betteraves, et l'ardoise de charcuteries savoureuses et fromages affinés. *Petit Futé* a également savouré, entre autres, des travers de porc au gingembre, des lasagnes aux protéines de soja...

Des soirées spéciales seront organisées les week-ends, avec des menus plus élaborés que les formules proposées en semaine. L'établissement fera aussi salon de thé et bar le reste de la journée, où le bienheureux client pourra même déguster de la bière distillée sur place. Bon à savoir, outre cet aspect culinaire, l'établissement proposera une épicerie, un relais colis, et un Point Vert, ainsi qu'un espace co-working à l'étage. Une adresse à ne pas manquer !

■ CHÂTEAU DE MAUPAS

Maupas

02 48 64 41 71

www.chateaudemaupas.fr

contact@chateaudemaupas.com

Ouvert au public du 4 juillet au 31 août. Visites guidées tous les jours de 14h à 19h (dernier départ à 18h). Adulte : 8,50 €. CB non acceptée. Visite guidée. Restauration. Boutique.

Construit au XV^e siècle par Jean Dumesnil-Simon, gouverneur du Berry, à la place d'une demeure ayant appartenu entre autres aux Sully, il a été transformé aux XVII^e et XVIII^e siècles. En 1682, le château fut acquis par Antoine Agard, le fils de ce dernier fut anobli par Louis XV en 1725 et porta le titre de marquis de Maupas. Il est toujours habité. A ne pas manquer : la collection unique de 887 assiettes de faïence, ornant la cage d'escalier. Les belles tapisseries – Aubusson, Flandres, Beauvais, Gobelins – qui décorent la chambre de la duchesse de Berry. Les nombreux souvenirs du comte de Chambord et de sa mère, la duchesse de Berry. Dans les cuisines où trône une énorme table de 800 kg, toute une batterie de casseroles et d'ustensiles qui ferait pâlir plus d'un marmiton. Sur rendez-vous, après la visite, il est proposé une dégustation-vente de Menetou-Salon et de sauvignon.

■ CHOC'FLEURS

Le Moulin du Briou

www.choc-fleurs.fr

choc-fleurs-sas@orange.fr

Choc'Fleurs, ce sont de délicieux chocolats aux fleurs, d'origine biologique, présentés sous forme de tablettes ou plus poétiquement de jolies fleurs en coffrets. Les

gourmands trouveront leur bonheur dans les différents choix proposés, entre les chocolats blancs (parfois colorés par les fleurs qui le parfument), ceux au lait ou au chocolat noir, agrémentés de pétales de fleurs et d'épices, parfois de morceaux de fruits séchés. Mais Choc'Fleurs, c'est aussi des infusions et thés aux noms de gentes dames moyenâgeuses (telles les tisanes de « Dame Cunégonde » ou « Dame Guenièvre », ou encore le « thé du sorcier Floribert »), des sucre et des sels (de Guérande) biologiques parfumés aux plantes, bref, toute une large gamme de produits à base de fleurs et de plantes d'origine biologique. Grâce à ces créations, Choc'Fleurs a obtenu le prix de l'Innovation Bio à Nantes en 2008 au salon bio Natura pour ses tablettes de chocolat et la médaille d'argent « Blind Tasting Award 2015 » pour la tablette de chocolat noir tchaï. Tous ces produits sont élaborés dans une chocolaterie installée dans une longère du XVIII^e siècle entourée de ses 12 hectares classés en refuge LPO, où sont présentes plus de 50 variétés d'oiseaux, et environ 450 variétés de plantes, bordés par une rivière classée Natura 2000 et dont la biodiversité n'a été troublee par aucun pesticide depuis 25 ans. Ces créations moroguoises, vendues sur la boutique Internet, peuvent être retrouvées dans les divers commerces de la région.

■ DOMAINE PELLÉ

Route d'Aubinges

02 48 64 42 48

www.henry-pelle.com

info@henry-pelle.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 15h à 18h. Samedi sur rendez-vous. Fermé d'octobre à février.

La renommée de cette maison se résume par le travail acharné de trois générations de vignerons. Fervent défenseur de l'appellation Menetou-Salon (créeée en 1959), ce domaine de 40 ha mené par Anne Pellé, en conduite raisonnée avec Julien Zernott et Paul-Henry Pellé, maîtres de chai, produit aussi du sancerre. Les cuves Inox thermo-régulées permettent une maîtrise des fermentations, quant à la vieille et magnifique cave, elle est destinée à l'élevage en fûts des vins rouges. Considérés comme parmi les meilleurs de l'appellation, les vins du domaine se retrouvent aux quatre coins du monde. La Cuvée « Les Blanchais » a notamment été retenue parmi les meilleurs vins de l'année 2016 par la *Revue du Vin de France*.

Rians

■ CHAMBRES D'HÔTES DU GUÉ

Le Gué

02 48 64 21 21 / 06 88 30 12 87

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres (1 chambre double et 2 chambres twin). Chambre double à partir de 64 €. Petit déjeuner inclus. Tarif 1 personne : 57 €. 25 € par personne supplémentaire. Wifi gratuit.

Entre Bourges et Sancerre et à 7 km des vignobles de Menetou-Salon, au calme, sur une belle propriété fleurie bordée par une rivière, vous serez séduit par la douceur des lieux, l'atmosphère chaleureuse des chambres, avec

leurs tonalités douces, d'inspiration romantique anglaise, que ce soit pour celles en pierres apparentes aménagées à l'étage d'une ancienne dépendance de ferme, ou celle de plain-pied, avec sa terrasse privative. Les chambres disposent également d'un espace détente/repas commun (avec micro-ondes) réservé aux hôtes.

■ LA BOUTIQUE RIANS

Route de Malvettes

02 48 66 22 94

www.rians.com

[magasin.vente@rians.com](mailto:magasins.vente@rians.com)

OUvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h15 à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h30.

Créée en 1952, la laiterie Triballat exporte aujourd'hui dans le monde entier. Spécialiste du crottin de Chavignol, de la faisselle ou encore du Roulé, Rians produit également des crèmes dessert que l'on trouve dans les rayons des supermarchés. Annexe de l'usine, cette boutique offre un large choix de fromages produits sur place et dans les fermes filiales. On trouve ainsi les spécialités de la marque Rians et des produits de toutes les régions de France. En plus de la diversité, les prix doux valent le détour.

MEHUN-SUR-YÈVRE

Construite sur l'Yèvre et le canal de Berry, cette petite cité médiévale, qui s'adonne à l'industrie de la porcelaine, est dominée par le château de Charles VII où Jeanne d'Arc reçut ses lettres de noblesse, et dont on peut encore admirer la tour.

Surnommée parfois « la cité de Charles VII », Mehun-sur-Yèvre est dotée d'un patrimoine riche. Sa réputation est très ancienne : la cité est connue depuis le IX^e siècle, tant par des sources écrites que par des sources archéologiques. Au Moyen-Age, la ville se développe autour de l'église et du château. On y battait monnaie au XI^e siècle. Au XV^e siècle, la cité se dote d'une troisième enceinte et ses priviléges de franchise sont confirmés. La construction d'une nouvelle résidence par Jean de Berry, à la fin du XIV^e siècle contribue au développement des arts et l'arrivée de la cour du roi Charles VII au château développe l'économie. Mais l'activité de la ville décline progressivement après la mort du souverain. Elle reprend lors de l'installation des porcelainiers au XIX^e siècle : avec l'arrivée de Charles Pillivuyt en 1854 et le développement de l'industrie de la porcelaine à Mehun et dans sa région, une ville nouvelle est construite autour des manufactures. Avant 1850 la ville de Mehun était organisée autour de son centre médiéval, à partir de cette date, elle commence à s'étendre au-delà de la vallée de l'Yèvre. En 1880 sa population avait presque doublé, et en 1900 la manufacture Pillivuyt employait plus de 1 000 personnes.

On peut admirer à Mehun-sur-Yèvre le château de Mehun-sur-Yèvre, la statue de Jeanne d'Arc qui se trouve sur la place éponyme. Mais la collégiale Notre-Dame n'est pas en reste, riche de nombreuses œuvres, comme le tableau de Jeanne d'Arc devant la statue de la Vierge – œuvre de Grandin –, l'Agneau pascal visible sur le clocher-porche de la collégiale, le tableau « Le Christ sur la Croix » (qui date d'avant 1629), toile peinte par Jean Boucher, la sculpture de tête d'ange (qui date de la fin du XIV^e siècle ou du début du XV^e siècle) au musée Charles-VII, l'ancienne abbaye cistercienne de femmes de Notre-Dame de Beauvoir-lès-Mehun et l'incontournable Pôle de la Porcelaine qui présente entre autres des collections remarquables de céramiques de la manufacture Pillivuyt. Les extérieurs non plus ne sont pas en reste, avec les jardins du Duc de Berry, les rives de l'Yèvre et du canal de Berry,

Ne manquez pas non plus le Carnaval, dans la plus pure tradition vénitienne, qui a lieu chaque année en avril.

Une escapade à Venise, dans les jardins du duc Jean de Berry, le temps d'un week-end berrichon...

■ OFFICE DE TOURISME MEHUN-SUR-YÈVRE

Place du 14-Juillet

02 48 57 35 51

www.tourisme-mehun.com

contact@tourisme-mehun.com



Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h30. En mai, juin et septembre de 10h à 12h et de 14h à 18h du lundi au samedi. D'octobre à avril de 10h à 12h et de 15h à 17h du lundi après-midi au samedi midi. Label Tourisme & Handicap.

La ville de Mehun a obtenu plusieurs labels : Ville et Métiers d'Art, les plus beaux détours de France, les routes de Jeanne d'Arc, Parcs et Jardins Région Centre, Route de la Porcelaine et du Grès. A l'office de tourisme, une équipe de 3 personnes vous renseigne. Vous y trouverez également un point Internet gratuit, une boutique mais aussi des expositions temporaires d'artistes régionaux ou de Murg, la ville allemande jumelée avec Mehun-sur-Yèvre depuis 1984. Toute l'équipe est dynamique et contribue à la mise en valeur de la ville et de son histoire. Plusieurs visites guidées à thème sont organisées par l'office de tourisme : sur les pas de Jeanne d'Arc, sur la collégiale, sur la manufacture Pillivuyt.

■ SUR LES PAS DE JEANNE D'ARC

Place du 14 juillet

Office de Tourisme

02 48 57 35 51

En juillet, août et septembre. Gratuit.

« Sur les pas de Jeanne d'Arc » est un parcours découverte d'environ une heure et demie proposé par l'office de tourisme de Mehun-sur-Yèvre. Cette visite guidée permet de découvrir ou de redécouvrir la ville au travers du prisme de la Pucelle d'Orléans (château de Charles VII, collégiale, porte de l'Horloge). L'histoire de Jeanne d'Arc et celle de Mehun sont en effet liées puisque la jeune femme a séjourné dans la commune et a été anoblie au château de Charles VII. Une façon agréable et originale de remonter le temps. L'office de tourisme propose deux autres visites guidées : celle de la collégiale et celle de la manufacture de porcelaine Pillivuyt.

Points d'intérêt

CHÂTEAU-MUSÉE CHARLES VII

Place du Général-Leclerc

02 48 57 00 71

Fermé de novembre au 15 mars. En mars, avril et octobre, ouvert les week-ends de 14h30 à 18h. En mai, juin et septembre, du mardi au dimanche de 14h30 à 18h. En juillet et août, tous les jours de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 € (1 € pour la montée de la tour seule). Billet unique pour la visite du Château-musée Charles VII, de l'exposition temporaire et du Pôle de la Porcelaine.

Du fabuleux château construit par Jean de Berry au XV^e siècle sur les infrastructures d'un puissant château fort, il ne reste que très peu de choses si ce n'est deux tours rondes. Jean de Berry a légué Mehun à son petit-neveu Charles VII, qui a accueilli ici Jeanne d'Arc (1429-1430), après qu'elle l'eut conduit à Reims pour être couronné. Incendié plusieurs fois, le château était devenu une ruine superbe aux allures imposantes. Vendu comme bien national à la Révolution, il servit de carrière de pierres. Quelques maisons de la ville ont été bâties avec ses matériaux, mais sa démolition, bien que partielle, aida essentiellement à remblayer chemins et places publiques, prés et berges de l'Yèvre... Seule la tour maîtresse, qui a été restaurée, se visite et abrite un musée à vocation médiévale. Cette visite va vous plonger le temps de quelques heures en plein cœur du Moyen Âge. Avant de quitter les lieux, n'oubliez pas de grimper en haut du donjon. Du haut de ses 40 m, vous allez profiter d'une vue imprenable sur plus de 20 km à la ronde. La forêt de la Haute-Brune, la cathédrale de Bourges, la vallée du Cher, la Sologne se dessineront sous vos yeux.

PÔLE DE LA PORCELAINE

Rue des Grands-Moulins

02 48 57 06 19 / 02 48 57 30 33

www.poleporcelaine.fr

pole-de-la-porcelaine@wanadoo.fr



Fermé de novembre au 15 mars. Sauf pour les groupes sur réservation. En mars, avril et octobre, ouvert les week-ends de 14h30 à 18h. En mai, juin et septembre, tous les jours sauf le lundi de 14h30 à 18h. En juillet et août, tous les jours de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Billet unique pour la visite du Pôle de la porcelaine et du Château-musée Charles VII. Expo temporaire : 2,50 €. Label Tourisme & Handicap.

Le Pôle de la Porcelaine fait revivre les grandes heures des productions porcelaines en Berry du début du XIX^e siècle à nos jours : deux siècles de porcelaine exposés dans un espace à l'architecture résolument contemporaine, ouvert sur la nature et les jardins environnants, à l'ombre de la tour Charles VII. Six cents pièces, fabriquées essentiellement entre 1854 et 1920 par « la Spéciale » composent les collections permanentes présentées au public (deux mille sont en réserve). La visite se déroule parmi les vitrines remplies de curiosités et d'objets insolites comme la soupière tête de lion ou la tasse

bar à pans. Plusieurs bornes interactives permettent de découvrir la porcelaine de façon ludique. Ce musée a réussi à réunir une scénographie et une muséographie tout à fait originales. Un espace de jeux est réservé aux enfants et les plus grands peuvent participer à des ateliers. Avant de repartir, faites un petit tour par la boutique où coquetteries, mugs ou encore mazagrans décorés à la main sur de la porcelaine du Berry sont exposés. L'exposition 2018 est consacrée à la manufacture Pillivuyt « 200 ans de porcelaine en Berry ».

LES JARDINS DU DUC

JEAN-DE-BERRY

Rue des Grands Moulins

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Lieu magique, en plein cœur de la ville, les jardins du duc Jean de Berry (d'une superficie de 3 ha) sont situés entre le canal de Berry, les remparts du château et le Pôle de la Porcelaine. Les jardins boisés se décomposent en plusieurs îlots reliés par des passerelles. Chaque année, tous les dimanches du mois d'août, les Jardins sont en fête. Différents concerts sont organisés. Vous pourrez écouter de la musique française, du pop-rock, des chansons à textes ou encore des spectacles humoristiques. Vous auriez tort de vous en priver, car l'ambiance est bon enfant et dédiée à la détente. D'autant plus que l'entrée est gratuite ! Des animations sportives autour de la pêche, du canoë-kayak ou encore du modélisme sont également organisées tout au long de l'été. De quoi passer un agréable moment en plein cœur de ce havre de paix et de verdure. Le carnaval vénitien y est organisé aussi.

VISITE DE LA MANUFACTURE

PILLIVUYT

Allée de la manufacture

02 48 57 35 51

www.tourisme-mehun.com

contact@tourisme-mehun.com

Fermé en août. Visite commentée par l'office de tourisme tous les jeudis matin à 9h avec un minimum de 6 adultes. En juin, juillet et septembre, ce départ se fait sans condition minimum de personnes mais pour un maximum de 10 participants, sur réservation. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 4,60 €. Enfant (de 8 à 14 ans) : 2 €. Visite guidée.

Une véritable complicité s'est instaurée depuis 160 ans entre ce grand nom de la porcelaine française et la ville de Mehun-sur-Yèvre. Pillivuyt est implanté dans cette cité du Cher depuis le milieu du XIX^e siècle. Aujourd'hui l'entreprise compte 220 salariés. Avec 50 % de son chiffre d'affaires réalisé à l'export, la manufacture est renommée mondialement pour sa porcelaine culinaire et ses magnifiques décors de table. Cette usine est équipée de toutes les dernières technologies et reste une des rares porcelaineries à fabriquer sa pâte selon sa propre recette afin d'offrir une porcelaine aux qualités remarquables. La visite commentée par les hôtes de l'office de tourisme est très intéressante. Certaines productions sont en vente dans le magasin d'usine.

► Autre adresse : Réservation à l'office de tourisme, Place du 14 juillet à Mehun-sur-Yèvre.





Château Charles VII

Revivez les très riches heures du duc Jean de Berry



Pôle de la Porcelaine

Une collection d'exception de pièces de porcelaine du Berry

Mais aussi....

Sa collégiale Notre-Dame du XI^e siècle
Ses Artisans d'Art
Des visites guidées toute l'année
Ses nombreuses associations
Ses commerces

Une ville dynamique chargée d'histoire



Jardins du duc Jean de Berry

Un havre de paix pour les promeneurs et les sportifs

Manifestations traditionnelles

Fête de la Rosière : 1^{er} dimanche de juin
Marché médiéval : 1^{er} week-end de juillet en 2018
Jardins en fête (concerts) : tous les dimanches d'août à 17h
Salon des Métiers d'Art : mi-octobre en 2019
Foire de la Saint-André : dernier samedi de novembre

Chaque année, une nouvelle exposition d'exception
à découvrir au Pôle de la Porcelaine



Le gîte

Petite particularité : il n'y a pas d'hôtel à Mehun. L'hôtel Charles VII que l'on peut voir en centre-ville n'en n'est plus un. Il y a en revanche de nombreuses chambres d'hôtes au cœur de la cité et des gîtes.



LES AUBÉES

51, route de Montcorneau

02 48 57 08 24 / 06 69 66 51 24

www.lesaubees.fr - les.aubees@gmail.com



Gîtes de France (4 épis). Chambre double à partir de 93 € ; suite de 93 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. CB non acceptée. Restauration (sur réservation). Langues parlées : allemand, anglais, hollandais. En plein cœur du Berry, Les Aubées vous accueillent chaleureusement dans cette magnifique demeure de caractère datant de 1850, où le charme opère et la détente est immédiate. Pascale et Benoît vous recevront à deux ou en famille dans leur maison d'hôtes au confort cosy. Vous serez accueilli dans l'une des deux suites (petite suite de 20 m² et suite familiale de 32 m²) à l'étage de la maison. Les petits déjeuners sont délicieux à souhait, l'ambiance est à la convivialité. Et à la belle saison, quel plaisir de s'allonger sur les transats et de se rafraîchir dans la piscine ! Un hébergement raffiné.

AU CLAIR DE LUNE

1, impasse de la Croix Blanche

06 85 67 83 98 / 02 48 50 60 20

www.auclairdelunemehun.com

auclairdelune@orange.fr

5 chambres. Chambre double à partir de 58 €. Petit déjeuner inclus. Parking : 5 €. Tarifs dégressifs à partir de la deuxième nuit. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Cette jolie maison avec terrasse est située au cœur de Mehun dans une impasse très calme qui donne sur les jardins du parc du Duc de Berry. Chambres Pierrot, Colombine, Eclipse, Clair de Lune ou Crénuscle : elles sont toutes meublées et décorées avec goût, chacune avec son caractère spécifique. Un petit coin salon permet de se détendre. Cet endroit est équipé de lits gigognes, ce qui permet d'accroître la capacité d'accueil de deux personnes supplémentaires. Deux chambres permettent d'accueillir quatre personnes et deux autres sont conçues pour deux personnes.

LA MAISON

78, rue Jeanne d'Arc

02 48 57 21 87 / 06 62 29 39 00

www.mehun-la-maison.com

lamaisonchambresdhotes@gmail.com



2 chambres. Chambre double à partir de 55 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés (petits animaux). Wifi gratuit. Roméo ou Juliette ? Il ne s'agit pas là de la célèbre pièce de William Shakespeare mais des noms des deux chambres qui propose cette maison d'hôtes. La Maison est située rue Jeanne d'Arc, la rue principale de Mehun-sur-Yèvre, au cœur de la ville. Les petits déjeuners faits maison peuvent être servis à l'intérieur ou dans le jardin. La chambre

Juliette est équipée d'un lit double et la chambre Roméo de deux lits simples. Un endroit charmant et sympathique. Les hôtes savent recevoir, ils se feront un plaisir de venir vous chercher à la gare de Mehun (située à 2 heures de Paris) si vous n'êtes pas véhiculé.

LA PETITE FAMILLE

33, rue André Brému

02 48 57 13 33 / 06 42 97 72 80

www.lapetitefamille-mehun.fr

susie-bernard.roussel@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double à partir de 68 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans occupant un lit parapluie. Wifi gratuit.

La Petite Famille est une belle maison d'hôtes avec jardin située à proximité de la manufacture de porcelaine Pillivuyt. La propriété possède une très belle histoire que Suzie et Bernard pourront vous conter. La famille est polyglotte. Ici, on parle français, anglais, suédois, espagnol et portugais. Trois chambres dont une suite sont proposées. La chambre « parents » est équipée d'un lit double et dotée d'une salle de douche et de WC. La suite, composée de deux chambres, la chambre Isabelle et la chambre Thomas (ainsi baptisées en référence aux enfants des hôtes), peut accueillir une famille ou plusieurs amis. La chambre Thomas peut aussi se louer seule, elle possède deux lits simples auxquels il est possible d'ajouter un lit supplémentaire sur demande. Tout est très bien entretenu, du jardin fleuri et arboré au salon de lecture.

Loisirs

CANOË KAYAK CLUB DE MEHUN

Écluse de Reussy

02 48 57 30 05 / 06 08 01 52 15

<http://ckcm.e-monsite.com>

ckc.mehun@orange.fr

Ouvert le mercredi de 16h à 18h ; le vendredi de 18h30 à 20h30 ; le samedi de 14h à 16h. Découverte : 12 €.

L'association Canoë Kayak Club Mehunois propose des animations, des initiations et des descentes de rivière. Elle accompagne aussi les sorties de découverte. Une école de pagain est organisée à l'année et le club participe à des compétitions. L'association loue également du matériel aux vacanciers pour descendre les rivières (Yèvre ou Cher). Les locations peuvent se faire toute l'année, sur réservation.

Sorties

PAINTBALL'R

151, rue Jeanne-d'Arc

06 13 04 09 89 - www.paintball-r.com

contact@paintball-r.com

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Tous les jours et les jours fériés à partir de 10h30. Formule tout compris (équipement complet+assurance) à partir de 25 €. Enfants : 11 €. Une autorisation parentale est demandée pour les moins de 16 ans.

Antoine est un véritable passionné et met à votre disposition cinq terrains de paintball sur un parc de 8 ha pour

que vous puissiez vous défouler entre amis ou entre collègues. 70 équipements complets. Plusieurs thèmes sont proposés pour varier les ambiances : des barricades, un donjon... L'arme au poing, les billes en guise de munitions, vous voilà prêts au combat !adrénaline garantie ! Mais ici, cela va de soi, on s'amuse en toute sécurité. Antoine respecte les règles de protection à la lettre, l'assurance et les protections corporelles (plastron, gants, protège-cou) sont comprises dans le prix ainsi que l'encadrement par un spécialiste expérimenté. Les équipements sont nettoyés et désinfectés après chaque utilisation. Pour se ressourcer après avoir dépensé autant d'énergie, un barbecue est mis à disposition pour organiser vos repas du midi. L'été, mise en place d'un terrain gonflable et promotions en semaine. Nouveauté : Paintball'r peut accueillir les enfants de 7 à 12 ans pour un anniversaire ou dans le cadre d'un centre de loisirs. L'équipement et l'encadrement sont alors adaptés.

Emplettes

■ PORCELAINE PILLIVUYT

Rue de la Manufacture

02 48 67 31 63 - www.pillivuyt.fr

magasinvente@pillivuyt.fr

Accès : A71, sortie 6.

Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30.

Labelisée Entreprise du patrimoine vivant, installée dans le Cher depuis 1818, Pillivuyt est une marque prestigieuse de la porcelaine française. C'est une référence incontournable des plus belles tables du monde.

► **Histoire.** Pillivuyt préserve et perpétue depuis presque 200 ans les savoir-faire de ses maîtres porcelainiers, qui ont su, au fil du temps, transmettre aux nouvelles générations les fruits de leurs expériences. C'est grâce à ce lien fondamentalement humain que l'entreprise a pu traverser durant presque deux siècles les évolutions que cet univers, fragilisé par la mondialisation, a dû affronter. Avec ses 225 salariés, Pillivuyt est aujourd'hui le plus gros employeur du secteur porcelainier en France et a toujours su allier la tradition aux avancées technologiques découvertes dans son laboratoire intégré. Cette dimension high-tech se retrouve dans de nombreux procédés de fabrication qui permettent à Pillivuyt de proposer des produits à haute valeur ajoutée, conçus pour accompagner le développement des nouveaux usages professionnels.

► **Particularités.** Une gamme de plus de 1 500 références et de nombreux décors qui séduisent particulièrement les cafetiers et les restaurateurs. Le magasin de vente Pillivuyt est spécialisé dans la porcelaine à feu et la porcelaine de restauration utilitaire.

► **Les produits.** Ici, on s'équipe en terrines, plats à tarte, grandes assiettes à steak ou à pizza, tasses à café, pots de confiture... le tout en porcelaine blanche ou décorée.

► **Avantages.** Prix très attractifs toute l'année, plus particulièrement pour les articles déclassés.

► **Futé.** Certains articles sont vendus au poids. Visite de l'usine possible et passionnante.

► **Emploi.** 215 salariés.

■ YVES DUCOURTIOUX

Moulin de la Brune

3, rue Henri Boulard

02 48 57 47 77

www.yvesducourtiox.fr

Vous avez sans doute déjà aperçu, sur les étals des vendeurs de cartes postales de la France entière, des dessins d'Yves Ducourtiox. Cet artiste, localisé à Mehun, parcourt en effet l'Hexagone pour y croquer de façon très fine les monuments et autres paysages remarquables ou remarqués. A Mehun, il trouve de quoi être inspiré, entre le château de Charles VII, les jardins du Duc Jean de Berry, la rue Jeanne d'Arc... De véritables œuvres à admirer et/ou à s'offrir. Il réalise à la fois des croquis de monuments et des scènes de vie très colorées.

Dans les environs

Allouis

Allouis est une commune du département du Cher située à 3 kilomètres au nord de Mehun-sur-Yèvre. Sa situation géographique a permis l'implantation d'un émetteur ondes longues à partir de 1939 : deux pylônes de 350 mètres de hauteur sont ainsi chargés de la radiodiffusion française publique. Allouis, petite commune d'à peine 1 000 habitants, sera ainsi connue par nombre d'Européens car son nom figure sur les anciens récepteurs radio.

Des chemins très anciens sillonnent les bords de la commune, aux bords desquels ont été repérés les vestiges d'une villa gallo-romaine ou les ruines d'une chapelle, ainsi que les aménagements d'un ancien village ou des carrières.

Une charte commune entre Allouis et Mehun-sur-Yèvre, bien que rédigée dans un style administratif, atteste qu'au IX^e siècle le territoire est déjà organisé : l'abbaye Saint-Sulpice de Bourges y possède des biens, et le fief relève de la tour de Mehun-sur-Yèvre. Pourtant, Allouis a ses propres seigneurs, dont les registres d'hommage livrent les noms à partir de la fin du XIV^e siècle.

On peut y admirer l'église Saint-Germain, classée monument historique en 1990, la chapelle Saint-Jean, le château des Fontaines.

Depuis 1952, l'émetteur d'Allouis diffuse le programme de France Inter, auquel s'est rajouté depuis 1977 la mission de diffuser le top horaire en sous-porteuse via une horloge atomique au césium 133 installée dans le bâtiment émetteur.

Profitant de ces installations, des émetteurs ondes courtes seront installés à partir de 1939, complétés plus tard par ceux d'Issoudun. Le programme de France Inter arrivant par câble spécial depuis Paris, un câble de secours est installé depuis Issoudun. L'activité radiophonique en ondes courtes a pris fin à Allouis le 31 décembre 1997 à 21 heures 57 (temps universel), à la suite de la rupture du contrat liant Télédiffusion de France à Radio France internationale, locataire des émetteurs ondes courtes. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les installations ont subi des dégradations dues à la Résistance française. Finalement ce sont les troupes allemandes qui ont détruit le pylône au moment de leur départ.

Preuilly

Preuilly est une commune du département du Cher située à 20 kilomètres à l'ouest de Bourges et à 3 kilomètres de Sainte-Thorette en direction de Quincy. Preuilly se trouve au cœur de la Champagne berrichonne. Son sol est composé de terres siliceuses ainsi que de terres calcaires et sableuses propices à la culture de la vigne d'appellation Reuilly.

La viticulture est donc l'une des activités de la commune, qui se trouve dans la zone couverte par l'AOC Reuilly. Situés à 122 mètres d'altitude, les vignes et le village sont implantés sur la rive gauche de la rivière le Cher qui en dessine les limites.

■ DOMAINE HENRI BEURDIN ET FILS

14, le Carroir

④ 02 48 51 30 78

www.domaine-beurdin.fr

vin@domaine-beurdin.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30. Samedi, dimanche et jours fériés sur rendez-vous. Jean-Louis, l'actuel propriétaire du domaine, a pris la succession de son père, Henri. Ce dernier avait déjà pris la suite de son père Alfred qui a cultivé, à partir de 1932, 2,5 ha de vignes. Au fil des années, le domaine s'est agrandi pour devenir en 1994 une Société Civile d'Exploitation Viticole. Ici sont produits du sauvignon et du pinot noir. Des cuvées prestigieuses qui sont régulièrement récompensées. Le Reuilly blanc 2014 a notamment reçu une médaille d'argent lors du Concours Mondial du Sauvignon en 2015. Le Reuilly rosé 2014 a lui décroché la médaille d'argent du Concours International des vins de Lyon en 2015. Une très belle adresse.

Quincy

Ce petit village charmant est connu pour son vignoble depuis le Moyen Age, grâce aux moines. Ici, on ne produit que du vin blanc élaboré à partir d'un seul cépage, le sauvignon. AOC depuis 1936. Il fait partie des premiers vins à avoir obtenu l'appellation d'origine contrôlée. A l'instar de Menetou-Salon, Quincy est donc un haut lieu du vin dans le Berry. Traversé par le Cher, Quincy est un village d'environ 825 habitants (si on ajoute aux habitants de Quincy même ceux des villages alentours dépendant de la mairie quinçaise) situé à 10 kilomètres de Vierzon et de Bourges et à 6 kilomètres de Mehun-sur-Yèvre. Une variété d'opale rose, la quincyote, a été découverte dans la commune au XIX^e siècle. On peut admirer à Quincy l'église Saint-Germain qui a pour origine la chapelle du château de Quincy. Elle se situait dans la cour même du château. Fortement endommagée, elle menaçait sans cesse de tomber en ruines. En 1734 Anne-Louis Pinon, seigneur de Quincy, proposa de se charger de sa reconstruction, moyennant l'abandon de son assiette, dans un lieu plus conforme. Elle a donc été reconstruite dans le lieu qu'elle occupe actuellement. La date et le nom de l'entrepreneur se trouvent sur la porte d'entrée de l'église. En 1885, le pilier intérieur qui soutient le clocher reçut son symétrique de l'autre côté de la travée ouest de la nef, pour monter la tribune en bois. La commune abrite également le château de Quincy, d'origine médiévale,

reconstruit sous le règne de Louis XIV, entre 1644 et 1648, par le vicomte Charles Pinon de Quincy. Cette propriété privée, classée monument historique depuis 1992, ne se visite pas.

La vraie richesse de la commune réside dans son vignoble et ses vins d'appellation d'origine contrôlée dont les Japonais sont friands. Le musée du vin de Quincy leur fait honneur.

On peut accéder à Quincy par l'A71 sortie Vierzon Est, direction Vignoux, Föécy, Quincy.

■ VILLA QUINCY

Rue de Poinçon

④ 02 48 51 72 34

<http://villaquincy.e-monsite.com>

lavillaquincy@gmail.com

Fermé de janvier à mars. Ouvert du mercredi au lundi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (sans dégustation). Adulte : 3 € (entrée musée + dégustation). Pour les groupes sur réservation. Boutique.

La Villa Quincy est un musée entièrement dédié au cépage sauvignon. Aménagé dans une maison de vigneron du XIX^e siècle, il vous raconte son histoire et sa diffusion dans le monde. Le parcours vous fait serpenter entre des plants de vignes vers un espace souterrain où vous attend une exposition scientifique, informative et ludique. C'est un espace à la pointe de la technologie puisque un écran tactile et des tablettes numériques viennent agrémenter ce parcours scénographique. Un petit jardin et une boutique complètent le plaisir qu'offre la visite de ce lieu. Sans oublier que des expositions temporaires de peintres ou de sculpteurs se succèdent régulièrement. Une dégustation clôture la visite.

■ DOMAINE JACQUES ROUZÉ

2 ter, Chemin des Vignes

④ 02 48 51 35 61

www.jacques-rouze.fr

rouze@terre-net.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le domaine se compose de 14 ha en appellation Quincy, plantés en sauvignon sur sols siliceux, 4 ha en appellation Reuilly, plantés en pinot noir et pinot gris sur sol argilo-calcaire et 1,6 ha en appellation Châteaumeillant. Au domaine, la culture est raisonnée pour préserver le sol, l'environnement et la faune. Depuis 2007, la vinification se fait dans des cuves en Inox thermo-régulées, et les vins sont gardés sur lies fines avant la mise en bouteilles. La diversité des terroirs permet une grande liberté dans les assemblages et l'élaboration des cuvées. Ainsi, vous aurez le choix entre plusieurs cuvées : la cuvée Tradition, fruitée et intense, idéale pour accompagner l'apéritif ou des coquillages, la cuvée Vignes d'Antan, qui offre plus de matière et de structure en bouche, la cuvée Collection, spécialement sélectionnée par le vigneron parmi les meilleurs assemblages et la Rouge cuvée Esquisse pour apporter rondeur et richesse dans la bouche. Pour préparer votre visite, il est préférable de prendre rendez-vous. Ne manquez pas la journée portes ouvertes qui a lieu chaque année, le jeudi de l'Ascension. Au programme : dégustation et ventes de nombreux produits du terroir, animation musicale, et dégustation de fromages. Label Vignobles et Découvertes.

■ DOMAINE DES BRUNIERS

Jérôme de La Chaise

40, Route de Lury

02 48 51 34 10

06 08 60 83 06

j.delachaise@orange.fr

Ouvert tous les jours, de préférence sur rendez-vous.

Au Domaine des Bruniers, on produit depuis de longues années du Quincy. Exposé sur les rives du Cher, le vignoble pousse sur des terrasses de sable et de graves reposant sur les calcaires et argiles des rives. Ce noble terroir permet au cépage sauvignon d'atteindre très tôt sa maturité. C'est sur ces terres qu'il atteint le plein épanouissement de ses arômes et de sa saveur lui conférant son originalité. Ce vin blanc nous offre des arômes d'agrumes, de pamplemousse et au nez des fleurs blanches et d'acacia. Ce vin accompagne l'apéritif, les fruits de mer bien sûr, mais aussi les poissons grillés, la tête de veau ou encore le fromage de chèvre. Jérôme de la Chaise est cité et récompensé dans les concours ; discret, il n'en parle pas.

En 2010, il a modernisé sa cuverie. Aller rendre visite à Jérôme de la Chaise, en prenant rendez-vous, car notre vigneron n'est jamais sur sa « chaise » ! Une salle de dégustation et un point d'accueil sont aménagés pour notre plus grand plaisir.

■ DOMAINE DE VILLALIN

 Le Grand Villalin

02 48 51 34 98

www.domaine-de-villalin.com

v.quincy@wanadoo.fr

Vigneron indépendant.

Ce vignoble, situé sur les rives du Cher, s'étend sur un peu plus de 8,2 ha de sauvignon et 1 ha de pinot noir et pinot gris. Son territoire s'étale sur la commune de Quincy et sur une partie de celle de Brinay. Au domaine de Villalin, les vignes se taillent à la main, garantissant la sélection des raisins à la cueillette. Maryline et Jean-Jacques Smith ont à cœur de développer le travail de la vigne dans un esprit et une démarche traditionnels, avec un respect de la nature. Ces vigneron sont membres de la confrérie Equusvinage, dont la vocation est la réintroduction et la réutilisation de la traction animale (chevaux de traits, ânes et mulets) dans le travail des vignes qui continuent d'être vendangées à la main. Les vigneron s'attellent à faire revivre un cépage oublié : le genouillet. Pour les adeptes de l'œnotourisme, Maryline et Jean-Jacques proposent un gîte tout confort sur leur domaine ainsi que des balades en âne bâché pour découvrir le vignoble. Il faut dire qu'en plus d'être vigneron, ils sont également éleveurs d'ânes grand noir du Berry. Authentique ! Label Vignobles et Découvertes.

■ DOMAINE MARDON

40, route de Reuilly

02 48 51 31 60

www.domaine-mardon.com

contact@domaine-mardon.com

À Vierzon, prendre la direction Saint-Florent,

puis dans le village direction Reuilly.

Le Domaine se situe dans le village

à 500 mètres de l'église.

OUvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le mercredi et le samedi de 9h à 12h30. Sur rendez-vous.

Domaine phare de l'appellation. Cette exploitation familiale de 15 ha a bénéficié de l'apport de cinq générations de vigneron qui ont su se transmettre leur savoir-faire et leur amour du métier, à commencer par le travail de la vigne auquel est apporté le plus grand soin. Vinifiés selon la tradition, les vins du domaine, issus de vignes âgées de 35 à 80 ans, bénéficient des derniers apports de la technique et de l'œnologie, dans un souci constant d'améliorer la qualité de ce Quincy. Depuis 2002, c'est Hélène Mardon qui est à la tête du domaine. Du Reuilly rouge aux notes de fruits rouges et légèrement poivrés, du Quincy tradition avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches et du Quincy vieille vigne qui développe des arômes agrumes confits et des notes d'amandes voient le jour dans ce domaine. Le domaine Mardon travaille en étroite collaboration avec le domaine Tabordet.

Saint-Eloy-de-Gy

Saint-Eloy-de-Gy se trouve à une dizaine de kilomètres à l'est de Mehun-sur-Yèvre. Il est fait mention de cette petite commune de 1 500 habitants dans La guerre des Gaules de Jules César au sujet de mines de fer. Avant 1789, Saint-Eloy-de-Gy était un prieuré simple et régulier dépendant de l'abbaye Saint-Sulpice de Bourges (laquelle percevait donc la part principale de la dîme versée par les habitants de cette paroisse).

Louis-Hector Chaudru de Raynal, auteur de *L'Histoire du Berry*, écrit entre 1835 et 1844 est une personnalité attachée à la commune où il s'est retiré et est finalement décédé. Louis Hector Chaudru de Raynal est né à Bourges le 28 janvier 1805. Professeur de Belles Lettres à 18 ans, au collège de Bourges, son père, Pierre Chaudru de Raynal fut promu recteur de l'Académie de Bourges sous l'Empire. Destitué par la Restauration il retrouva son poste en 1816, et le conserva, si l'on excepte quelques années passées à Paris, puis d'inspecteur général des Etudes jusqu'à sa mort en 1849. Louis-Hector fit ses études au lycée Louis-le-Grand avant d'entrer à la faculté de droit. Titulaire d'une licence en 1825, il entre au cabinet de M^e Barthe, avocat au barreau de Paris. Quatre ans plus tard Louis-Hector Chaudru de Raynal revint à Bourges et s'inscrit au barreau de la Cour d'Appel. La révolution de 1830 fit de Barthe un homme politique et son protégé fut invité à entrer dans la magistrature. D'emblée, il fut désigné comme substitut du procureur général à la cour de Bourges à 25 ans. Très vite Louis Hector Chaudru de Raynal fut introduit dans la société cultivée de Bourges, qui l'incita à s'orienter vers les recherches historiques. Il décida alors d'écrire une histoire locale du Berry. Il avait jugé en effet que sa province ne possédait pas d'histoire qui soit de valeur ou du moins homogène. Simple distraction au début, ces recherches historiques devinrent pour lui un travail assidu.

En 1833, Louis-Hector Chaudru de Raynal est substitut du procureur général à la Cour Royale de Bourges, 5 ans plus tard il est avocat général, et 1^{er} avocat général en 1841.

L'avènement de la II^e République amena sa destitution par M. Crémieux en mars 1848. Mais il fut bientôt réintégré dans son emploi et promu, en juillet 1849, procureur général à la Cour d'Appel de Caen où il resta 3 ans.

En 1853, il fut appelé comme avocat général au Parquet de la Cour de Cassation. Premier Avocat général en 1864, président de la Chambre des Requêtes en 1875 et procureur général en 1877. Destitué 2 ans plus tard par M. Dufaure, il se retira à Saint-Eloy-de-Gy.

En 1840, Louis Hector Chaudru de Raynal était entré au conseil municipal de Bourges, dont il resta membre plusieurs années durant. A la fin du Second Empire le siège de conseiller général du canton de Saint-Martin-d'Auxigny ayant été laissé vacant par M. Tourangin, il se fit élire conseiller général du canton.

Louis-Hector Chaudru de Raynal mourut dans sa propriété du Vernay, commune de Saint-Eloy-de-Gy, le 4 avril 1892, à l'âge de 87 ans.

Sainte-Thorette

La commune est à la limite naturelle de deux paysages distincts : à l'est, la grande culture et à l'ouest, le bocage. La vie associative continue à se développer autour d'espaces de loisirs en utilisant les sites naturels favorables. La valorisation des rives du Cher permet un

accueil touristique de proximité, enjeu économique lancé par la commune pour assurer son développement au cœur du pays. Sainte-Thorette se situe à quinze kilomètres à l'ouest de Bourges.

ABUL ASSOCIATION BERRICHONNE D'ULTRA-LÉGER

Domaine La Perrière

© 02 48 57 13 95

www.abul.asso.fr

club@abul.asso.fr

Baptême vallée du Cher 40 € à 125 €.

Pour un cadeau original, que diriez vous d'offrir un baptême de l'air en ULM à vos proches ? Pour cela rien de plus simple. Il suffit de vous rendre à Sainte-Thorette où cette sympathique association s'est installée. Crée en 1987, elle compte aujourd'hui plus de vingt adhérents. Elle est affiliée à la FFPLUM, gage de sérieux et de sécurité, ce qui rassurera les plus frileux ! Vous pourrez découvrir la chapelle Saint-Ursin, Vierzon ou encore les Aix-d'Angillon sous un nouveau jour. Les baptêmes peuvent avoir lieu le soir après votre journée de travail ou le week-end. Alors à vos baquets, et c'est parti ! Le vol dure 30 à 75 minutes, selon votre choix. Et pour ceux qui seraient tombés sous le charme de cette discipline, des cours sont dispensés par les bénévoles du club.

MENETOU-SALON



A la limite de la Champagne berrichonne, ses alentours vallonnés annoncent déjà les reliefs plus marqués du Pays Fort et du Sancerrois. Son vignoble s'étend sur 400 hectares partagés entre sauvignon blanc et pinot noir. Fief d'un excellent vin, Menetou doit sa renommée aussi à son château et à ses princes dont l'actuel, Pierre d'Arenberg, représente la branche française d'une des plus vieilles familles d'Europe. Le village doit son nom à Sarlon le Riche, descendant des Normands qui envahirent les bords de Loire au IX^e et X^e siècle. Monastère de Sarlon, « mosnastelum sarlonis » en latin, est devenu Menetou-Salon au fil du temps.

Menetou-Salon, haut lieu du vin en Berry, est une commune située à 10 kilomètres de la route départementale 940 en venant de Bourges. L'autoroute A71 (axe Paris – Clermont-Ferrand) est à 30 km par le contournement ouest de Bourges. Les routes départementales desservant Menetou-Salon sont la départementale 11, qui relie Fussy à Concressault *via* Vignoux-sous-les-Aix, Henrichemont et Vailly-sur-Sauldre, la départementale 25, qui relie La Caroline (commune de Saint-Palais) à Lugny-Champagne *via* Les Aix-d'Angillon et Azy, la départementale 59, qui relie Saint-Martin-d'Auxigny à Pouilly-sur-Loire *via* Morogues, Veaugues et Saint-Bouize.

Après la conquête de la Gaule par les légions de Jules César, Avaricon, cité des Bituriges, est reconstruite et devient Avaricum (Bourges aujourd'hui). Pour alimenter en eau les fontaines monumentales et les thermes de la nouvelle cité, un des aqueducs est construit depuis la fontaine Saint-Jacques située sur le territoire actuel de Menetou-Salon. A la Motte-Robert, un ferrier arasé,

daté de cette époque, a été mis en évidence sur une surface de près d'un hectare.

Au Moyen Âge, vers 1450, Jacques Cœur achète les terres et le château de Menetou. Dans les années qui suivent, le Grand argentier tombe en disgrâce et ses biens sont saisis par le roi Charles VII. Ce dernier vend pour 8 000 écus d'or cette seigneurie à sa favorite du moment, Antoinette de Maignelais devenue dame de Villequier.

Le vignoble de Menetou-Salon, AOC depuis 1959, est très ancien si l'on croit les vieux écrits et documents concernant la seigneurie et châtellenie de Menetou-Salon. Il s'étend sur 465 hectares de collines. L'aire d'appellation couvre 10 communes dont Menetou-Salon, Aubinges, Humbligny, Morogues, Parassy, Quantilly, Saint-Céols, Soulangis, Vignoux-sous-les-Aix.

L'actuel château de Menetou-Salon est le témoin de cinq siècles de construction, depuis le XIV^e siècle jusqu'aux remaniements majeurs des années 1880. Ceux-ci ont abouti à l'élaboration d'une superbe demeure princière (habitée de nos jours par le propriétaire actuel le prince et duc d'Arenberg).

Le château primitif a appartenu en 1448 à Jacques Cœur. Cet ancien château fut agrandi et embelli, entre 1884 et 1890, par l'architecte parisien Ernest Sanson, le sculpteur Margotin et le menuisier-ébéniste Calmel, à la demande du prince Auguste Louis Albéric d'Arenberg et de son épouse. Entièrement meublé, le château de Menetou conserve plusieurs belles curiosités dont une bibliothèque qui réunit 12 000 volumes, un grand hall, copie conforme d'une salle capitulaire d'abbaye, un coffre de voyage ayant appartenu à Jacques Cœur, et, parmi les nombreux tableaux, des toiles de l'école flamande.

■ SYNDICAT D'INITIATIVE

23, rue de la Mairie

02 48 64 87 57

Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre.

Le syndicat d'initiative de Menetou-Salon est une mine de renseignements pour toutes les activités à faire à Menetou et dans les environs. On pourra vous y conseiller des excursions, des itinéraires de visites et des loisirs spécifiques, pour les enfants notamment. Toute une série de prospectus y est à disposition des touristes. De quoi trouver de la documentation sur la région pour y séjourner sans souci !

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE MENETOU-SALON

2, rue du Château 02 48 64 80 54

www.chateau-menetou-salon.com

visites@chateau-menetou-salon.com

Ouvert du 1^{er} mai à septembre. Haute saison : ouvert du mercredi au lundi. Visites à 10h, 14h et 16h. Mai, juin et septembre, ouvert les week-ends et jours fériés. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8,50 €. Enfant (de 4 à 6 ans) : 2 € (7 à 12 ans : 4 €). Groupe (20 personnes) : 7 € (scolaires : 3,50 €). Tarif réduit : 7 €. Visite guidée.

Résidence de Jacques Cœur, grand Argentier du roi Charles VII au XV^e siècle, le château de Menetou-Salon appartient à la branche française des princes d'Arenberg depuis le XVIII^e siècle. Partiellement habité, il ouvre néanmoins ses portes aux visiteurs. Un guide en costume d'époque raconte l'histoire de ce château de style néo-gothique (architecture de Paul-Ernest Sanson). Passionnés d'automobile générations après générations, les princes d'Arenberg ont légué au domaine une impressionnante collection de voitures anciennes que vous pouvez admirer dans un petit musée au sein du château. Le labyrinthe à la française offre une promenade romantique entre buis, rosiers blancs et lavandes. Il reconstitue le blason de la famille d'Arenberg. Le vignoble du château produit les vins blanc et rouge Prince d'Arenberg AOC Menetou-salon, cuvée exclusivement vendue aux visiteurs du château. Vous pouvez également acheter du bois de chauffage du domaine forestier du château. Ce château habité ne se visite qu'avec le guide, aux heures indiquées.

Le couvert

■ C'HEU L'ZIB

2, route des Aix

02 48 64 81 20

www.cheulzib.com

auberge@cheulzib.com

Fermé dernière semaine de janvier, première semaine de février et 3 premières semaines de septembre. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Ouvert le mardi soir sur réservation uniquement. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 54 €. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Animaux acceptés. Chaises bébés. Jardin. Boutique.

C'heu l'Zib est une vieille adresse, toujours aussi bonne. Dans la famille Fontaine depuis 1937, le restaurant met



© Laetitia STEINMETZ

CHER

L'église de Menetou-Salon.

un point d'honneur à ne rien changer. Ainsi, années après années, on sert les mêmes spécialités de la maison : le brochet à la crème et la charlotte au chocolat. Le reste de la carte change selon l'humeur de la patronne et les produits de saison. Désormais, c'est Julien l'arrière-petit fils qui cuisine sous la houlette de sa grand-mère Marie-Claude. En salle, Dorothée, la patronne – fille de Marie-Claude – orchestre la prise de commande d'une main de maître. A table, on apprécie le décor chaleureux et rassurant ainsi que les assiettes passées au chauffe-assiette avant d'accueillir les plats. Le poêle à bois émaillé, les grandes tables, les belles nappes blanches, le vieux parquet, les poteries suspendues créent une fabuleuse ambiance où les conversations vont bon train. On se passe les plats, comme à la maison et on prend son temps comme à l'époque des grands-parents. Et surtout, que c'est bon ! Le menu gourmand se compose de deux entrées, poisson, viande, salade, fromages et desserts. Une table berrichonne incontournable pour les amateurs de saveurs d'antan. Découvrez également la boutique du Zib et ses bons produits tous en lien avec le restaurant.

Le gîte

■ CAVE FRAISEAU-LECLERC

3-5, rue du Chat

02 48 64 88 27

www.cavefraiseau-leclerc.com

cave.fraiseau.leclerc@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Gîte (prix par semaine) du 1^{er} juillet au 30 août : 390 € ; du 31 août au 30 juin 350 € ; week-end 320 €.

Sur leur exploitation viticole au cœur de l'appellation Menetou-Salon, Viviane et Philippe Fraiseau vous accueillent dans leur maison berrichonne du XIX^e siècle. A l'étage, deux chambres d'hôtes confortables sont desservies par un jolie tour. Vous appréciez les petits-déjeuners servis dans la véranda. Un gîte pour 4 personnes est disponible dans un bâtiment de ferme bien aménagé. Vous pourrez aussi découvrir la cave de Viviane et Philippe qui partagent facilement leur passion du vin. C'est l'occasion de goûter leurs vins AOC Menetou-Salon et d'en rapporter chez soi !

Emplettes

■ LA BOUTIQUE DU ZIB

2, route des Aix

① 02 48 64 81 20 – www.cheulzib.com

auberge@cheulzib.com

Ouvert du mercredi au samedi ; le dimanche. La boutique est ouverte aux mêmes heures que le restaurant.

N'hésitez pas à pousser la porte du Cheu L'Zib pour déjeuner ou découvrir la belle boutique de produits locaux du Zib, c'est la même entrée. Au fond du petit jardin, dans l'ancienne écurie, se trouve désormais de belles étagères qui font la part belle aux vins de Menetou-Salon. 14 domaines y sont représentés. Vous trouverez d'ailleurs quelques cuvées spéciales et divers accessoires utiles pour la dégustation du vin. Parmi les autres produits du terroir local, découvrez les sirops et liqueurs Monin, les pâtes Fabre, les lentilles du Berry, les fromages de chèvre et de vache, l'huile de noix, les confitures et les jus de fruits naturels. Tous les produits ont un lien étroit avec le restaurant. Vous trouverez ici de belles pièces de poterie de la Borne, des verres, des tabliers, du linge de table de haute qualité. L'ancien râtelier accueille de beaux paniers en osier. Anne, qui représente la 5^e génération de la famille, se fera un plaisir de vous conseiller dans vos achats.

■ DOMAINE CHAVET

Les Brangers

Route de Bourges

① 02 48 64 80 87

www.chavet-vins.com

contact@chavet-vins.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Encore un grand nom qui illustre bien les vignobles du Centre-Loire. Maintes fois médaillé, le domaine sait, chaque année, s'illustrer par la qualité de ses produits. Cette grande lignée de vignerons propose du Menetou-Salon en blanc, rouge et rosé avec des cuvées Tradition et Exception ou encore du Sancerre en blanc et rouge. Le domaine Chavet a été le premier des vignobles du Centre-Loire à avoir reçu la double qualification «agriculture raisonnée» et Quali'terre.

■ DOMAINE DE CHÂTENOY

Derrrière la Forêt

Châtenoy

① 02 48 66 68 70

www.clement-chatenoy.com

info@clement-chatenoy.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

C'est depuis 1709 que le domaine est dans la famille Clément, soit 15 générations. Le domaine produit des vins blancs, rouges et rosés que vous pouvez découvrir sur place. Le vignoble couvre 70 ha, sur la commune de Menetou-Salon. Les vins puissants et équilibrés sont issus de cuves en Inox pour les blancs et d'un chai à barriques pour les rouges. Le souci constant de recherche de qualité place le domaine parmi ceux qui comptent le plus de distinctions. Le domaine suit une démarche écoresponsable, certifiée Terra Vitis.

■ DOMAINE DE COQUIN

① 02 48 64 80 46

www.domainedecoquin.com

contact@domainedecoquin.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sauf jours fériés. Visite de cave uniquement sur rendez-vous. Accueil de groupe 40 personnes maximum.

Ici trônait le château de Coquin, édifice médiéval, aujourd'hui disparu. En vieux français une terre «coquine» désigne une terre difficile à travailler. On raconte aussi que c'était le seigneur des lieux qui était coquin... L'ancien domaine de ce château est aujourd'hui planté d'un vignoble de 13 ha, qui a vu défilé de nombreuses générations de vignerons. Une vinification traditionnelle donne naissance à des blancs aux notes de fleurs et d'agrumes, rouges très fruités et très peu de rosés, issus d'un sol argilo-calcaire. De nombreuses distinctions viennent récompenser ce savoir-faire ancestral.

■ DOMAINE GILBERT

Les Faucards

① 02 48 66 65 90

www.domainephilippegilbert.fr

info@domainegilbert.fr

Visite sur rendez-vous.

En cinq générations, le Domaine Philippe Gilbert s'est taillé une belle renommée. Il s'étend désormais sur 28 hectares conduit en biodynamie depuis 2006. Il s'agit, comme l'explique très bien le vigneron, «de valoriser le sol et la plante par des préparations issues de matières végétales, animales ou minérales, en tenant compte des rythmes des astres». Le domaine familial installé au cœur de l'AOC menetou-salon produit deux cuvées : la cuvée Domaine, qui se distingue par des vins frais et équilibrés que vous retrouverez dans les trois couleurs, et la cuvée Les Renardières, vinifiée et élevée en barrique avec une vendange issue des plus vieilles vignes du domaine qui offre cette fois des vins (blancs et rouges) complexes et puissants. Le plaisir de la dégustation se poursuit au restaurant – bar à vin Fluteau imaginé par Philippe Gilbert. Une adresse fort sympathique sur un des plus beaux coteaux du département, qui cultive à la fois un profond respect de la nature et une belle philosophie de la vie.

■ DOMAINE JEAN TEILLER

13, route de la Gare

① 02 48 64 80 71

www.domaine-teiller.fr

domaine-teiller@wanadoo.fr

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 12H ET DE 14H À 18H. VISITE DE CAVE ET DES INSTALLATIONS ET DÉGUSTATION À CES HORAIRES. GROUPE ACCEPTÉ JUSQU'À 50 PERSONNES SUR RENDEZ-VOUS.

Jean-Jacques et Monique Teiller travaillent sur le domaine avec leur fille et leur gendre Patricia et Olivier Luneau, la troisième génération. Située sur les meilleurs coteaux des communes de Menetou-Salon, Parassy, Aubinges et Vignoux, leur vigne — qui commence à être conduite en viticulture biologique — s'étend sur 18 hectares. La propriété produit des Menetou-Salon blancs, rouges et rosés. Le blanc est issu du cépage sauvignon. Il est représentatif de l'appellation Menetou-Salon et son goût est typique du Domaine Teiller. Son nez est intense et minéral aux notes d'agrumes, de pêches et de fruits mûrs. Il est idéal sur un crottin de Chavignol, un poisson, de la viande blanche ou un apéritif. Le rouge et le rosé sont eux issus d'un cépage de pinot noir ancré plus profondément dans le sol argilo-calcaire. Le rouge libère ses arômes de fruits rouges, de framboises, de cerises et d'épices en un bouquet de saveurs. Il accompagne à merveille terrines, viandes... et desserts au chocolat !

SA RENOMMÉE DÉPASSE LES FRONTIÈRES. TADASHI AGI ET SHU OKIMOTO Y FONT MÊME RÉFÉRENCE DANS LEUR CÉLÈBRE MANGA *LES GOUTTES DE DIEU*. LE DOMAINE JEAN TEILLER PRODUIT TROIS CUVÉES DE BLANC (CLASSIQUE, MADEMOISELLE T, RENCONTRE), UNE CUVÉE DE ROSÉ CLASSIQUE ET TROIS CUVÉES DE ROUGE (CLASSIQUE, HOMMAGE, RENCONTRE ROUGE).

■ UNION VITICOLE DE MENETOU-SALON

21, rue de la Mairie

02 48 48 00 18

UNE CENTAINE DE NÉGOCIANTS SE RETROUVENT AU SEIN DE CETTE UNION. LA SURFACE DES VIGNES S'ÉTEND SUR 450 HECTARES. L'APPELLATION COUVE 10 COMMUNES : MENETOU-SALON, AUBINGES, MOROGUES, PARASSY, PIGNY, QUANTILLY, SAINT-CÉOLS, SOULANGIS, VIGNOUX-SOUS-LES-AIX ET HUMBLIGNY. A 60 %, LES VITICULTEURS PROPOSENT DU SAUVIGNON ET À 40 % DU PINOT NOIR. CELA TIENT AUX NOMBREUSES VIGNES PLANTÉES SUR DES TERRAINS CALCAIRES. LE MENETOU BLANC EST FRAIS ET FRUITÉ, UN RIEN ÉPICÉ ET MUSqué. IL EST PARFAIT À DÉGUSTER AVEC DES ENTREES CHAUDES OU DES POISSONS EN SAUCE. LE ROUGE, D'UNE BELLE COULEUR RUBIS, EST SOUPLE ET PARFUMÉ AVEC UNE DOMINANTE EN FRUITS ROUGES. LE MARIAGE EST IDÉAL AVEC LES GIBIERS À PLUMES, CUISSÉS AUX FRUITS. LE ROSÉ ÉLÉGANT ET SUBTIL AUX ARÔMES DE FRUITS BLANCS ET DE FRUITS SECS SE SAVORE VOLONTIERS EN ÉTÉ, ACCOMPAGNANT GRILLADES, CHARCUTERIES OU SALADES. L'UNION ORGANISE DES PORTES OUVERTES (OPÉRATION CAVES OUVERTES) DURANT L'ÉTÉ.

Dans les environs

Parassy

■ LA MONTAGNE

Jean DAGALLIER et Isabelle AUZOLLE

La Montagne

02 48 64 23 25 / 06 51 64 19 53

www.lamontagnedeparassy.com

isabelle@archicool.net

Gîtes de France (3 épis). 2 chambres. Chambre simple à partir de 75 € ; chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus. Prix personne supplémentaire : 30 €. Table d'hôtes 32 €. CB non acceptée. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

AU COEUR DU VIGNOBLE DE MENETOU-SALON ET EN LISIÈRE DE FORêt, LES CHAMBRES D'HÔTES DE LA MONTAGNE VOUS ACCUEILLENT DANS UNE BELLE DEMEURE EN PIERRE, ENTOURÉE D'UN MAGNIFIQUE JARDIN FLEURI À LA VÉGÉTATION FOISONNANTE. VOUS POURREZ LOGER DANS DEUX GRANDES ET BELLES CHAMBRES, AU STYLE TRÈS DIFFÉRENT MAIS DÉCORÉES AVEC GOÛT, DONNANT TOUTES DEUX SUR LE JARDIN. LA CHAMBRE « JARDIN », AUX TONS BLEU PASTEL, EST, COMME SON NOM L'INDIQUE, SITUÉE EN REZ-DE-JARDIN, ET DISPOSE D'UNE TERRASSE PRIVATIVE. LA CHAMBRE « ORANGE », AVEC SON MUR DE BRIQUES, ET SA DÉCORATION CHIC ET PLEINE DE PEPS, OFFRE QUANT À ELLE UNE BELLE VUE SUR LE JARDIN. CHOISIR LA MONTAGNE ET SON CADRE MAGIQUE, C'EST PROFITER D'UNE INVITATION AU CALME, POUR UNE ESCAPADE BUCOLIQUE. CHAQUE CHAMBRE DISPOSE DE SON ESPACE SALLE DE BAINS/TOILETTES PRIVATIF. CÔTÉ TABLE D'HÔTES, LES REPAS GOURMANDS SONT PRÉPARÉS AVEC LES PRODUITS PROVENANT DU POTAGER BIO D'ISABELLE.

Saint-Palais

Saint-Palais est située à six kilomètres à l'ouest de Menetou-Salon. La rivière Arnon arrose la commune. La particularité de Saint-Palais réside dans le fait que sur la commune se trouve le centre du plus grand cercle entièrement inclus dans le territoire de France continentale, le « cercle inscrit ». Ce point, situé près du lieu-dit les Combles, est à 291,3 kilomètres très exactement des trois points « rentrants » du territoire suivant : au nord-ouest, la côte près de Benerville-sur-Mer (Calvados), au sud-ouest, l'embouchure de la Sèvre niortaise près de Charron (Charente-Maritime), à l'est à Chapelle-des-Bois (Doubs). Ce point est l'endroit de la France continentale situé le plus loin de ses limites.

■ VERGERS DE LA GAUCHERIE

9, route de Grangeneuve

02 48 66 02 34 / 06 69 27 81 90

www.cueillette-vergersdelagaucherie.fr

OUVERT TOUTS LES JOURS DE 14H À 18H. HORAIRES DE LA CUEILLETTE DES POMMES DE DÉBUT SEPTEMBRE À FIN OCTOBRE.

LES VERGERS DE LA GAUCHERIE PROPOSENT CHAQUE ANNÉE DE DÉBUT SEPTEMBRE À FIN OCTOBRE DE VENIR CUEILLIR SES POMMES AU COEUR DES VERGERS. FLORENCE SOCHET VOUS ACCUEILLE SOUS LE CHAPITEAU BLANC ET VOUS ORIENTE DANS LE VERGER. MUNIS DE VOS CAGEOTS OU SACS, ÉQUIPÉS D'UNE PETITE CHARRETTE, VOUS ALLEZ POUVOIR CUEILLIR VOUS-MÊME VOS FRUITS. SEUL, EN COUPLE, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS, LE PLAISIR DE LA CUEILLETTE A CE DON DE MULTIPLIER ÉGALÉMENT LE PLAISIR GUSTATIF. JUBILÉ, BELCHARD, ELSSTAR, JONAGOLD OU RUBINETTE SAURONT VOUS FAIRE REDÉCOUVRIR LE PLAISIR DE CE FRUIT AUX MULTIPLES VERTUS. LE PRIX AU KILO DES POMMES À CUEILLIR PEUT ÊTRE JUSQU'À 5 FOIS MOINS CHER QUE CHEZ LE PRIMEUR, CE QUI N'EST PAS POUR DÉPLAIRE ! 19 VARIÉTÉS DE POMMES ET 3 DE POIRES SONT PROPOSÉES. SUR PLACE, JUS DE POMMES ET VINS DE MENETOU-SALON SONT PROPOSÉS À LA VENTE AU MÊME TITRE QUE DES POMMES DE TERRE D'UN PRODUCTEUR VOISIN. UN RAPPORT QUALITÉ-PRIX QUI NE SUPPORTE AUCUNE COMPARAISON.

SAINT-FLORENT-SUR-CHER

Située sur un gué du Cher, la ville de Saint-Florent s'est développée sur la voie romaine qui reliait Bourges à Issoudun, Argenton, Poitiers et Bordeaux. Il s'agit donc d'une cité très ancienne qui existait déjà pendant la période gallo-romaine. Elle portait à l'époque le nom de Village doré (*vicus aureus*). Elle a ensuite été nommée Bourg-Doré. Au Moyen Age, son château commandait le passage sur la rivière et fut plusieurs fois détruit et reconstruit. Aujourd'hui, c'est la mairie qui occupe le corps de logis depuis 1936. Un jardin public a été aménagé dans les fossés. La ville s'est transformée au XIX^e siècle avec le développement des industries traditionnelles (métallurgie) et la construction de hauts-fourneaux, tuileries, fours à chaux et à plâtre. Les usines Labbé, Morin, Massico, Société Industrielle ont favorisé l'emploi ouvrier et l'accroissement de la population. Au XX^e siècle, s'est ajoutée l'industrie du caoutchouc. Malheureusement, la plupart de ces usines connaissent de grosses difficultés dues en particulier à la délocalisation. La ville mise aujourd'hui sur ses nombreux attraits touristiques pour relancer sa dynamique économique. Elle est bien desservie : par la route (sortie A71), par le réseau de bus urbain de Bourges (ligne 8), par le train (ligne Bourges/Montluçon avec deux trains directs pour Paris chaque jour).

Saint Florent-sur-Cher est située à 16 kilomètres au sud-ouest de Bourges, dans le département du Cher. L'église paroissiale a été édifiée au XI^e siècle. Une seigneurie dépendant de Bourges s'est installée dans la commune au XIII^e siècle. Le château servait de centre de contrôle et travail des mariniers et des flotteurs de la Marine Royale pour lesquels deux ports furent construits de chaque côté du pont.

POINT INFO TOURISME DE SAINT-FLORENT-SUR-CHER

Place de la République

02 48 23 52 54

office.st.florent@cc-fercher.fr

Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h.

Le Point Info Tourisme est situé dans le bâtiment de la communauté de communes place de la République. Il met à disposition une importante documentation sur les activités et animations de Saint-Florent et des proches environs, mais aussi sur la ville de Bourges et sur tout le département. Vous trouverez notamment les plans des nombreux circuits de randonnées (pédestres et à vélo) qui sont balisés et qui vous feront découvrir les richesses champêtres du terroir. À la vente, des livres sur la région et des cartes postales sont proposés.

Points d'intérêt

LE CHÂTEAU

Hôtel de Ville

Place de la République

02 48 23 50 00

Situé aux avant-portes du royaume de France, face aux possessions anglaises, le château de Saint-Florent

apparaît dans les chroniques dès la fin du XII^e siècle. Pendant les guerres de religion, le château subit plusieurs sièges et de nombreuses dévastations : il fut attaqué et pillé en 1562. En 1625, la seigneurie de Saint-Florent est vendue à Henri II de Condé, prince de sang, gouverneur du Berry. En 1646, Saint-Florent revient à Louis de Bourbon, son fils, le «Grand Condé», qui entraîne le Berry dans la guerre civile de la Fronde. La ville échappe à la destruction et reste propriété des Condé jusqu'en 1727. Le château connaît ensuite plusieurs propriétaires. Parmi eux, Monsieur Brunet à la fin du XX^e siècle transforma l'ancienne forteresse médiévale en château néo-Louis XIII : revêtement de briques rouges, large terrasse à balustrade, élégant escalier tournant. Le colombier a été construit par Henri de Condé et est dû à l'architecte Jean Lejuge. Le donjon du XV^e siècle est inscrit à l'inventaire des monuments historiques. Racheté par la commune en 1936, le château abrite désormais l'Hôtel de Ville.

LE VIADUC

Le viaduc ferroviaire de Saint-Florent est un des plus grands du Berry. Il a été construit en 1892-93 par l'Ingénieur en chef des ponts et chaussées Monsieur Dubreuil. Il reliait les établissements militaires de Bourges à l'est de la France. Ses 15 arches de plein cintre ont une largeur de 30 mètres pour 25 mètres de hauteur. Il passe au-dessus de deux routes, de deux bras de rivière et d'une île. Déclassé par la SNCF, il est désormais transformé en promenade pour piétons. Il offre une très belle perspective sur la vallée du Cher et sur la ville.

Dans les environs

Mareuil-sur-Arnon

Mareuil-sur-Arnon est située à une trentaine de kilomètres au sud-ouest de Bourges. On cultive dans cette commune du département du Cher la lentille verte du Berry. Le nom de Mareuil est issu du celtique *marialon*, qui signifie « grande clairière ». Mareuil aurait déjà été habitée à l'époque gallo-romaine. C'est en 1379 que le nom alors donné à la commune, Maruihl, semble se rapprocher le plus de l'actuelle prononciation de Mareuil. Avant Maruihl, il y eut Marel en 1302 et Marolium en 1200. Le premier seigneur de Mareuil connu est Ebrard d'Issoudun vers 1007. On peut admirer dans cette commune de 500 habitants environ l'église Notre-Dame-de-l'Assomption, témoin de plusieurs siècles de construction et de remaniement (du XII^e au XIX^e siècle) mais également quelques tours en ruine d'un ancien château. Le lac est le lieu de diverses activités : pêche, voile et autres.

Plou

Plou se situe à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Bourges. La commune se trouve à l'extrême est de la Champagne du Bas-Berry, sur un plateau délimité à l'est par la rivière Cheret à l'ouest par la rivière Arnon.

Sa limite sud est à proximité de la départementale qui relie Saint-Florent-sur-Cher à Chârost. Sa limite nord est proche de la départementale qui joint Bourges à Reuilly. On peut y admirer le château de Castelnau à Brouillamnon, un édifice de pierre qui, à l'origine (autour de l'an 1000) était très certainement bâti en bois. Ce château de bois fut remplacé par un château de pierre vers 1100. En 1514 Guillaume de Bochetel, secrétaire du roi François Ier, transforme l'édifice médiéval en château de style renaissance berrichonne (entre le gothique flamboyant et la renaissance française d'inspiration italienne). Il faut attendre 1779 pour que Charles Joseph de Bussy lui donne l'aspect qu'il a aujourd'hui. L'église originelle vouée à saint Pierre, date du XI^e siècle. Une partie fut reconstruite après l'occupation anglaise pendant la guerre de Cent Ans. Les voûtes intérieures en bois datent du XIV^e siècle. Les ruines d'un château du XIV^e siècle, situé à Font-Moreau, sont également intéressantes. Un obélisque de pierre taillée d'une hauteur de mètres de hauteur à base carrée, élevé au centre d'une clairière des bois de Brouillamnon, faisant sans doute partie des aménagements forestiers faits par Charles Joseph Pâtissier de Bussy-Castelnau entre 1756 et 1780 complète l'attrait touristique de la commune.

■ DOMAINE DU TRAVAIL COQUIN

02 48 26 21 58

www.travailcoquin.com

d.gery@wanadoo.fr

Bienvenu à la Ferme. Ouvert le mercredi et du vendredi au dimanche. Sur rendez-vous. Sans rdv le dimanche en juillet et août. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 6 €. Enfant (jusqu'à 14 ans) : 4 €. Goûter à la ferme : 7 €. Restauration. Boutique. Animations.

Au cours de votre visite de cette ferme pédagogique berrichonne, vous découvrez d'anciennes installations, l'évolution du matériel agricole depuis deux siècles, un potager avec des légumes d'hier et d'aujourd'hui... De quoi parcourir deux siècles en deux heures ! Un véritable voyage dans le temps entre la maison, les écuries, la vacherie, le four à pain, le puits, la grange à avutens... Des animations, une exposition ou encore un goûter sont également au programme, de quoi intéresser toute la famille. La boutique propose les productions de la ferme : lentilles, huile de colza, confitures.

■ GÎTE DE PLOU

3, Le Bourg

06 70 96 68 67

<https://ccfercher.fr>

gitedeplou@cc-fercher.fr



Gîtes de France (3 épis). Pour 29 personnes (7 chambres). 19 €/pers/nuit. 370 €/nuit le gîte complet. Petit déjeuner 7 €, panier repas 12 €. Animaux acceptés (au rez-de-chaussée). Wifi gratuit. Location de draps, lave-linge. Le gîte intercommunal est aménagé dans le presbytère et dans une annexe. On peut louer l'ensemble ou un seul des bâtiments. On profite d'un vaste jardin clos avec terrasse et barbecue, idéal pour un rassemblement de famille ou un groupe d'amis. L'aménagement est neuf. La salle de l'annexe peut recevoir une trentaine de convives. L'hébergement permet de rayonner sur plusieurs sentiers de randonnée. Vous trouverez une ferme pédagogique non loin, ainsi qu'une base de canoë-kayak.

Saint-Caprais

Saint-Caprais se situe à une petite vingtaine de kilomètres au sud de Bourges. Le beau gîte du Prieuré dans la commune permet de poser ses valises pour rayonner dans la région.

■ GÎTE DU PRIEURÉ

14, rue du Prieuré

Champrost

02 48 48 00 18



Gîtes de France (3 épis). Pour 8 personnes (135 m², 4 chambres). De 250 € à 460 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés (7 €/jour). Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Cette ancienne ferme du début du XX^e siècle est située à proximité d'un prieuré du XIV^e siècle. Elle est aménagée en un gîte tout confort. De plain-pied, la maison bénéficie d'une cour et d'un jardin clos, parfaits pour les jeunes enfants. Les quatre chambres et la grande pièce à vivre en font un hébergement très agréable. L'accueil est chaleureux. Le matériel bébé est mis à disposition si besoin. La cuisine est bien équipée (lave-vaisselle, congélateur).

SAINT-MARTIN-D'AUXIGNY

Dans les environs

Saint-Georges-sur-Moulon

■ BISCUITERIE CANNELLE ET BERGAMOTE - LE COMPTOIR DE SAINT-GEORGES

55, route de Bourges 02 48 64 77 77

www.biscuiterie-cannelleetbergamote.fr

Ouvert tous les jours.

La biscuiterie est artisanale. Elle fabrique des croquets aux amandes, spécialité berrichonne mais elle les décline aussi

aux myrtilles, aux framboises, aux noisettes. des biscuits apéritifs sont aussi réalisés. Les palets sont aromatisés à la bergamote, à la cannelle, au caramel, au café... De même les sablés sont variés, comme les tuiles ; le comptoir propose toutes ces douceurs, ainsi que d'autre produits locaux : les sirops Monin, des confitures, des vinaigres, des terrines de gibier ou de poisson de Sologne, des vins et jus de pomme, ainsi que des soupes. Les étagères sont bien garnies ! On vous propose aussi des pains à base de farine Label Rouge et des pains à l'ancienne. Un bistro permet de manger sur place.



Les pommes du Berry.

CHÂTEAU DE SAINT-GEORGES – CHAMBRES D'HÔTES

Le château

06 66 06 16 36 / 02 48 64 16 36
www.chambres-hotes-stgeorges.fr
charpagne@hotmail.fr

En venant de Bourges, le château se situe à droite à l'entrée du village de Saint-Georges-sur-Moulon.



Accueil de 17h à 22h. Départ : jusqu'à 11h. Chambre double de 165 € à 210 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 45 €. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation : 40 €). Réflexologie plantaire.

Située à 13 kilomètres de Bourges, cette propriété propose trois chambres d'hôtes de prestige dans un château du XVIII^e siècle entouré de bois, d'un potager, d'une

roseraie et d'une piscine d'été. Superbement décoré par le designer – et propriétaire – Jean-Luc Charpagne, le château dispose d'un salon de musique qui inspire le sentiment de multiples retours de voyage. Les chambres présentent de belles pièces toutes équipées de lit king size et d'une literie haut de gamme. Les salles de bain attenantes constituent également de vraies pièces et possèdent le charme des boudoirs d'antan. La décoration et l'aménagement de ces chambres d'hôtes sont signées Jean-Luc Charpagne, artiste-peintre-décorateur autodidacte et fervent admirateur de Napoléon. Dans ce cadre exceptionnel, Maria, la maîtresse des lieux vous fait découvrir sa cuisine mêlée d'accent méditerranéen et de bons produits locaux. Pensez à réserver si vous voulez profiter de la table d'hôtes. Par beau temps, le petit déjeuner peut être servi sur la terrasse extérieure. Et pourquoi ne pas s'offrir une séance de réflexologie plantaire pour une détente optimale ? Ici, tout n'est que calme, luxe et volupté.

VIERZON

Vierzon est née en 1937 du rassemblement de 4 communes : Vierzon-ville, Vierzon-villages, Vierzon-Bourgneuf et Vierzon-Forges. Aux portes de deux régions bien typiques, Vierzon se tourne vers la Sologne, ses forêts, ses landes et ses étangs et s'ouvre vers le Berry, ses vallons et ses vignobles parcourus de paisibles cours d'eau. La culture se vit intensément par les actions orchestrées par la ville de Vierzon, heureuse d'offrir à ses résidents, comme à ses hôtes, des manifestations et des attractions de qualité, certaines de renommée nationale et internationale : concours national d'accordéon, foire-expo, expositions permanentes et temporaires, show motonautique, concours international des sonates.... On peut y voir l'église Notre-Dame qui date des XII^e et XV^e siècles, un beffroi du XII^e siècle, le musée des

fours banaux, les jardins de Vierzon, situés principalement en centre-ville, le square Lucien Beaufrière, également appelé Jardin de l'Abbaye car sur l'emplacement de l'ancienne abbaye bénédictine de Saint-Pierre, un monument aux morts Art déco de l'architecte angevin Eugène-Henry Karcher, classé au titre des monuments historiques, en bord de l'Yèvre et du canal de Berry, les halles de fonderie de la Société Française Vierzon, de type Eiffel, inscrites à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques, construites au début du XX^e siècle par l'architecte Pantz, qui présente des façades avec verrières métalliques et briques vernissées et une partie en béton aménagée en Complexe cinéma et centre de congrès, une esplanade de la Française, des fours à globe et le musée de Vierzon.

■ OFFICE DE TOURISME

5 bis, place Foch

02 48 53 06 14

www.officedetourismedevierzon.com

accueil@tourisme-paysdevierzon.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 16h. Visites guidées sur rendez-vous. Contacter Hugues Flammant au 02 48 53 09 32, h.flammant@tourisme-paysdevierzon.fr.

Depuis l'été 2013, l'office de tourisme est installé au cœur de la ville. Il a délaissé l'esplanade de la Société-Française pour la place Foch. Un spacieux espace vous y attend. Vous y trouverez une multitude de documentations sur Vierzon et ses environs. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, n'hésitez pas à demander de plus amples renseignements aux hôtesses d'accueil qui se feront un plaisir de vous répondre. Avant de partir à la découverte des incontournables vierzonnais, vous pourrez faire un petit tour par la salle d'exposition où des œuvres d'art sont présentées ou par la boutique dans laquelle une large variété de produits artisanaux régionaux sont proposés à la vente. Des visites guidées sont aussi possibles.

Points d'intérêt

■ LE BEFFROI

Rue Maréchal-Joffre

Le beffroi (ou porte Banier) fut construit au XII^e siècle. C'était la porte d'accès entre le château féodal et la ville. Cette ancienne tour de guet servit longtemps d'asile de nuit pour les voyageurs de passage – jusqu'en 1939 – mais aussi de prison – jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. A partir de 1819, le beffroi abrita l'horloge de la ville datant de 1436, aujourd'hui exposée au musée des Fours Banaux. Le beffroi fait partie de la visite guidée «Vierzon médiéval» proposée par l'office de tourisme en saison.

■ CIRCUIT D'INTERPRÉTATION

DU PATRIMOINE

Office du Tourisme

5 bis, place Foch

02 48 53 06 14

www.officedetourismedevierzon.com

accueil@tourisme-paysdevierzon.fr

Ouvert toute l'année. Gratuit.

L'office de tourisme a mis en place un circuit d'interprétation qui permet de découvrir l'histoire de la ville. 25 stations sont prévues, avec des panneaux explicatifs. Le circuit total prend deux heures. Il permet d'arpenter la ville médiévale avec son église, son beffroi, le Musée des Fours banaux, les maisons à pans de bois et les ruelles pavées. On y découvre aussi le canal et le square Art déco, ainsi que l'histoire industrielle de la ville avec l'ancienne usine Société Française dont le site a été très habilement réhabilité. Le patrimoine naturel est aussi bien expliqué. Plusieurs circuits sont possibles selon vos préférences ou le temps dont vous disposez (trois boucles).

■ LE CANAL DE BERRY

Ouvrage d'art datant du début du XIX^e siècle – de 1808 à 1830 –, ce canal de 260 km de long permettait de relier le cours supérieur de la Loire à Nevers. Il fut déclassé en 1955 et a subi depuis les ravages du temps. Après des travaux de restauration dans les années 1990, il a été rouvert partiellement à la navigation de loisir sur une longueur de 2 km entre Vierzon-Ville et Vierzon-Forges.

Des promenades fluviales sont proposées via des embarcations électriques. Le canal de Berry offre aussi à Vierzon de charmantes balades à pieds sur les traces des mariniers berrichons ainsi que longues parties de pêche. Au cœur de la ville, le canal est longé par le square Lucien Baufrière. Des circuits de randonnée sont en vente à l'office de tourisme.

■ L'ÉGLISE NOTRE-DAME

Rue Paul Lafargue

h.flammant@tourisme-paysdevierzon.fr

Visite guidée sur rendez-vous : 02 48 53 09 32.

Edifiée du XII^e au XV^e siècle, l'église a subi de nombreuses modifications au cours des siècles. Le clocher-porche du XIII^e siècle abrite cinq cloches et un grand orgue. Dans l'église, se trouve un bénitier sculpté du XII^e siècle, des chapelles dédiées à plusieurs saints du haut Moyen Âge comme saint Jean-Baptiste, ainsi que celle consacrée à sainte Perpétue, la patronne de Vierzon. On y admire aussi le vitrail de la Crucifixion du XV^e siècle, le tableau du peintre berruyer Jean Boucher, représentant saint Jean-Baptiste (1604), la chaire à prêcher et le banc d'œuvre du XVIII^e siècle.

■ MUSÉE DE VIERZON

11, rue de la Société Française

02 48 71 10 94

www.ville-vierzon.fr

patrimoine@ville-vierzon.fr



Fermé en janvier et en février. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h. Haute saison : du mardi au dimanche de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h. Dernière admission 30 min avant la fermeture. Gratuit. Pour les individuels : visite libre ou commentée (à 15h30 si présence d'au moins 8 personnes). Pour les groupes : visite commentée sur réservation. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.

Le musée de Vierzon est installé dans l'ancienne usine Société Française qui fabriquait du matériel agricole, tout près de la gare, en plein centre-ville. Il témoigne de l'histoire industrielle de la cité. On y trouve bien entendu une belle collection de machinisme agricole, mais aussi beaucoup de pièces qui témoignent des industries anciennes de Vierzon : le travail du verre, celui de la porcelaine (une dizaine de manufactures existaient en ville au début du XX^e siècle), la confection. Le musée dispose également d'une riche collection autour des chemins de fer (maquettes, affiches, outils de cheminots...). Cette collection a été constituée en grande partie par le don de Raymond Laumônier, ancien chef de dépôt à Vierzon.

■ MUSÉE MUNICIPAL

LES FOURS BANNAUX

7, rue du Château

02 48 52 65 15 / 02 48 53 09 32

www.ville-vierzon.fr

patrimoine@ville-vierzon.fr

Du 3 juillet au 31 août 2018, mardi, mercredi et vendredi : de 15h à 18h. Ouverture sur réservation le reste de l'année. Gratuit. Visite guidée : adulte 3 €, enfant 2 €, groupe à partir de 10 pers 2 €. Visite guidée.

Du XIV^e siècle à la Révolution, les Fours Banaux de Vierzon furent le passage obligé de tous les habitants de la ville. C'est là qu'ils venaient cuire le pain pétri en famille, élément de base de l'alimentation sous l'ancienne France. Ce petit musée, installé au pied du beffroi, en plein cœur du centre historique, propose de retracer l'histoire de deux fours datant du XV^e siècle. Ces deux pièces historiques y sont exposées tout comme une maquette qui dévoile le visage de la sous-préfecture du Cher au Moyen Age. Des statues polychromes du XV^e siècle, représentant les quatre évangelistes, ont également été installées. A tout cela viennent s'ajouter les anciennes horloges du beffroi, les véritables attractions de ce musée.

■ SENTIER DE RANDONNÉE

DE LA SALAMANDRE

Route d'Auxerre

02 48 75 49 99

www.onf.fr

recrutement@onf.fr

Forêt domaniale de Vierzon.

Parking à proximité de l'intersection des départementales 926 et 29.



OUvert toute l'année. Niveau facile. Boucle. 2,3 km aller/retour. Gratuit. Label Tourisme & Handicap.

L'ONF a aménagé un sentier pédagogique dans un espace sensible de la forêt de Vierzon, pour tout public. En empruntant ce sentier long de 2,3 km (aller-retour) qui serpente la forêt domaniale de Vierzon, vous allez découvrir le milieu forestier. Des animaux qui vivent dans ce majestueux espace en passant par l'âge des arbres avant d'admirer la mare. Un site avant-gardiste puisque les différentes informations distillées tout le long de ce parcours sont accessibles à tout public. Des pupitres sensoriels avec relief et braille ou encore des revêtements accessibles aux fauteuils roulants ou aux poussettes ont été installés tout au long du sentier. Nombreux bancs pour prendre le temps de s'imprégner de la forêt.

■ SQUARE LUCIEN BEAUFRÈRE

Parking de l'Hôtel de ville

Place de l'Intendance

Visite guidée sur rendez-vous : 02 48 53 09 32.

Ce square, classé aux monuments historiques en août 1996, a été conçu en pleine période Art déco – 1925-1935 – par l'architecte angevin Eugène-Henry Karcher. Premier square de la ville à être éclairé à l'électricité, il est également appelé jardin de l'Abbaye. Ce lieu paisible qui longe le canal de Berry s'impose comme un véritable hommage au savoir-faire vierzonnais avec ses

fers forgés, ses carreaux Denbac.... A l'entrée du square inauguré en 1933 se trouve le sublime auditorium, ou kiosque-lavoir, qui se compose d'une scène, d'une fosse à orchestre, d'une loge d'artistes et d'un lavoir en dessous. C'est un magnifique exemple du style Art déco. Votre visite vous emmènera ensuite au jardin romantique où vous ferez la connaissance d'essences arborées variées. Longé par le canal, ce jardin est paisible.

■ SQUARE ÉMILE PÉRAUDIN

Rue du Square-Emile-Péraudin

En plein centre-ville, cet agréable petit square abrite la statue du *Paysan* de Dalou. Jules Dalou (1849-1902), sculpteur parisien, a notamment réalisé le *Triomphe de la République* qui trône au centre de la place de la Nation, à Paris. L'été, entre une visite du musée de Vierzon et la découverte du centre historique, vous apprécierez vous asseoir quelques instants sur l'un des bancs de ce jardin construit en 1905 à l'emplacement de l'ancien cimetière des Capucins.

Le couvert

■ LE CAFÉ DU THÉÂTRE

39, avenue de la République

09 67 61 05 26

Ouvert du lundi au samedi. Menus de 12,50 € à 16,50 €. Plat du jour : 8,90 €. Burger : 9 €-10 €. Terrasse.

Comme son nom l'indique, cette brasserie est voisine du théâtre le Mac-Nab. D'ailleurs, elle offre une remise de 10 % sur l'addition si vous allez au spectacle le même soir. La salle est sobre mais chaleureuse : mobilier noir et nappes rouges. On y propose une cuisine de bistro de bonne tenue : fricassée de poulet chasseur, tarte saumon fenouil, desserts de bistro. Les burgers y sont réputés. L'accueil est agréable et le service efficace. Un service de traiteur est aussi proposé.

■ LE CHALET DE LA FORÊT

143, avenue Edouard Vaillant

02 48 75 35 84

www.lechaletdelaforet.com

Tables & Auberges de France. Logis (2 cocottes). Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé le dimanche soir du 12 novembre à février. Menus de 25,45 € à 34,45 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Table à langer et chauffe-biberons.

Le Chalet de la Forêt se propose de vous faire savourer une cuisine traditionnelle et régionale accompagnée de vins de Reuilly, de Quincy ou de la Loire. Les produits de saison sont superbement mis en valeur par le chef. Un salon particulier est à disposition des groupes, jusqu'à 10 personnes. Sinon, notez qu'aux beaux jours, une agréable terrasse située à l'ombre de tilleuls et de platanes vous attend. Pour prolonger le séjour, passez une nuit à l'hôtel à l'ambiance feutrée et à l'esprit créatif. Vous pourrez aussi opter pour l'un des petits chalets attenants aménagés en chambre confortable et profiter bien entendu de la piscine ou du court de tennis avant de repartir.



■ LES COCOTTES DU CHAMPÊTRE

89, route de Tours

02 48 75 87 18

restaurant.le.champetre@wanadoo.fr

Maitre Restaurateur. Vignobles et Découvertes. Ouvert du dimanche au mardi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menus de 23,50 € à 28,50 €. Formule : 18 €. Accueil des groupes. Terrasse. Traiteur. Animaux autorisés.

Un vent de renouveau souffle au Champêtre, l'une des bonnes Tables Gourmandes du Berry. Monsieur et Madame Jolly tiennent le restaurant depuis plus de 15 ans. Une nouvelle terrasse, de nouvelles peintures, de nouvelles tables et un menu Cocotte à prix très abordable ont fait leur apparition récemment. Dans la grande salle, l'ambiance est douce et intimiste. Les murs de pierre claires, les poutres crème, la grande cheminée centrale et les toiles rouges et blanches tendues au plafond rendent le cadre très agréable. Un air de bon vivre flotte au Champêtre, et la carte ne nous fera pas mentir : une brochette de Saint-Jacques servies avec une vinaigrette d'agrumes et des endives confites à la vanille, une cuisse de pintade farcie au pied de cochon, et le fameux gratin d'oranges avec son coulis de Grand-Marnier ont été appréciés par notre Renard. La carte change toutes les six semaines de façon à varier les plaisirs. Le chef Christophe Jolly, pâtissier-chocolatier de métier, est passionné et cela se ressent dans l'assiette. Cette étape raffinée illustre, sans conteste, une excellente table d'un bon rapport qualité-prix.

■ HÔTEL-RESTAURANT LA MIRE

11, avenue de Châteauroux

Méreau

02 48 53 05 45

<http://hotel-lamire.fr>

contact@hotel-lamire.fr

Sortie n° 7 de l'A20.

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Terrasse. Le restaurant est installé face à l'hôtel. Au sol, la tommette garde les traces du passé mais des murs au plafond un blanc immaculé confère au restaurant une superbe luminosité renforcée par les larges fenêtres latérales. Des chaises aux couleurs pop, quelques banquettes et un bar convivial finissent de planter le décor. Aux beaux jours, des pergolas installées à l'extérieur permettent de profiter du cadre verdoyant, à quelques pas de la mare. Au menu : terrine maison, friture, œuf en sauce au vin rouge communément appelé en « couilles d'âne » dans le Berry, pâté de pommes de terre, gratin d'andouillette, hachis parmentier, filet de Sandre, fromager, Sanciau berrichon... Nul doute, ici vous êtes dans le Berry ! Les vins du terroir – Sancerre, Reuilly et Menetou-Salon – s'invitent aussi à votre table. Une cuisine traditionnelle faite maison.

■ L'INTRIGUE

8, place Vaillant Couturier

09 86 35 63 77

restaurantlintrigue@outlook.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Carte : 13 € environ. Menu enfant : 8,60 €. Plat du jour : 8,90 €.

Sur la place Vaillant-Couturier, se situe un joli restaurant plein de charme avec une ambiance moderne et chic, orné de son mur de pierres ainsi que dans les annexes. Les plats proposés sont assez variés entre l'incontournable Burger maison ou les plats traditionnels comme ballottine de volaille et sa sauce moutarde à l'ancienne ou encore la bavette d'aloïau et son beurre de thym pour finir par un dessert succulent du moment. Tous est fait maison avec des produits de saison provenant des producteurs vierzonnais. Pour les repas de groupes et séminaires, un vidéo projecteur ainsi qu'une sono de qualité 5.1 sont proposés. Petit détail : le restaurant ne sert pas d'alcool...



LES PETITS PLATS DE CÉLESTIN

20, avenue Pierre-Sémard

02 48 83 01 63

www.lespetitsplatsdecelestinst.com

contact@lespetitsplatsdecelestinst.com

Face à la gare.

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 21 € à 31 €. Formule du midi : 18 € (la cocotte du midi : hors d'œuvre, cocotte et dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (à partir de 15 personnes). Jardin. Terrasse.

Face à la gare, Les Petits Plats de Célestin s'érigent de toute sa splendeur dans l'ancienne maison de Monsieur Célestin Gérard, célèbre pour ses engins agricoles. Dans cette brasserie chic, le chef Fabrice Jonard nous émerveille avec sa cuisine traditionnelle aux subtils jeux de saveurs. Dans une salle lumineuse, on découvre une cuisine bistro à l'ardoise qui satisfait les palais les plus fins. Les tarifs sont abordables, le service rapide et avenant et l'on souligne la variété des plats à la carte toujours en phase avec les saisons. Donc ici, pas de tomates en hiver ! Rien que du vrai, cuisiné maison. Ici, on célèbre le mariage réussi entre les produits du terroir et les produits d'ailleurs – qui créent dans nos assiettes des tableaux fugitifs aussi attrayants que délicieux. On se régale de pot-au-feu de cuisse de canette ou d'une entrecôte charolaise Label Rouge.

La carte propose 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Aux murs, des tableaux prêtés par la galerie Capazza à Nançay sont à découvrir.

■ ROYAL KOHISTAN

26, avenue Pierre Sémard

02 48 52 03 54

Ouvert tous les jours. Menus de 17,50 € à 26,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 8,50 € (à 11.50). Chèque Vacances.

Ce restaurant indien est placé face à la gare, à l'extrémité de l'avenue Pierre Sémard. Dans le décor habituel de ces restaurants, on peut savourer les plats traditionnels : poulet tikka, curry, massala, biryani ou tandoori, agneau, poisson ou crevettes aux mêmes accompagnements. En entrée, la carte propose des samossas, des raitas (yaourts) ou des pakoras (beignets de légumes). On peut panacher avec le plateau découverte. Plusieurs nans sont proposés. En dessert, le choix est plus restreint : glace, salade de fruits ou halwa. Une bonne adresse. Des livraisons sont également possibles, pour s'offrir un plaisir exotique à la maison.

■ AU BUREAU

11-13, place Aristide Briand

© 02 48 51 96 15

au-bureau.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 0h30 ; le dimanche de 10h à 16h. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation pas plus de 20 personnes). Chaises bébés. Terrasse.

Sous ses airs de pub anglais, l'enseigne Au bureau vous propose des prix et une variété de choix qui permettent de contenter tout le monde. Au menu : croque-monsieurs originaux, burgers variés, flammekuches, salades copieuses et plats simples mais efficaces. Avec son concept de pub restaurant, vous pourrez aussi opter pour un apéritif dinatoire, un large choix de cocktails et d'autres boissons alcoolisées, avec modération bien sûr. Avec ses écrans télé, c'est le lieu idéal pour regarder les matchs de foot et de rugby ! Le cadre est très chaleureux et le personnel attentif.

Le gîte

■ ARCHE HÔTEL***

13, rue du 11-Novembre-1918

© 02 48 71 93 10

www.arche-hotel.fr

info@arche-hotel.fr



Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 41 chambres. Chambre double de 70 € à 85 €. Petit déjeuner buffet : 9 € (5 € pour les moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Garage. Lit bébé : 10 €. Soirée étape : 75 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (formules de 15 € à 30 €). Menu enfant 9 €.

Situé au centre-ville avec vue panoramique sur le canal de Berry, cet hôtel a été repris en 2013 par Nicole et Frédéric Schreiber, fraîchement arrivés du Canada. L'hôtel possède un charme unique avec son esprit nord-américain, ses plaques émaillées, son ambiance *diner* américain et ses affiches de cinéma. Au buffet du petit déjeuner, vous pressez votre jus d'orange vous-même, vous faites cuire vos œufs comme vous le souhaitez, et croissants, tartines et boissons sont à volonté. Côté restaurant, la nouvelle chef travaille les spécialités québécoises et américaines : la poutine, le pâté chinois, la tourtière, les burgers et la salade Caesar. Bon à savoir : le restaurant n'est ouvert que le soir. L'hôtel dispose d'un garage couvert et il propose tout le confort.

■ AUBERGE DE JEUNESSE

1, place François-Mitterrand

© 02 48 75 30 62

www.fuaj.org

vierzon@fuaj.org

A 5 min à pied de la gare.



Ouvert toute l'année. Accueil juillet-août : de 8h30 à 11h30 17h à 20h. à partir de 19,70 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. 11 chambres collectives. 82 lits. Machine à laver : 4 €. Location de serviette : 1 €. CB

non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (repas : 12,60 €, panier repas : 9,40 €). Garage à vélos, bibliothèque, salle de télévision, laverie, jardin.

C'est la deuxième auberge du département, avec celle de Bourges. Les dortoirs comptent 84 lits au total. Elle est à la fois adaptée aux familles, aux groupes ou aux personnes seules puisqu'elle dispose de chambre simple, de 5 lits et de 7 lits. Une petite cuisine est à disposition des visiteurs pour y préparer un petit déjeuner le matin et son dîner le soir. On peut vous préparer le petit déjeuner et le repas, ou même un panier repas à emporter dans votre balade de la journée. L'auberge prête la couverture et les draps, mais il faut apporter sa propre serviette de toilette ou la louer sur place. Un hébergement bon marché situé en ville et proche du canal de Berry. L'endroit est calme et accessible (proche de la gare et des parkings). Les jeux sont appréciés par les enfants.

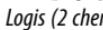
■ LE CHALET DE LA FORÊT***

143, avenue Edouard Vaillant

© 02 48 75 35 84

www.lechaletdelaforet.com

info@lechaletdelaforet.com



Logis (2 cheminées). Qualité Tourisme. 10 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner buffet : 10,50 €. Et 5 chalets de 4 chambres chacun. Animaux acceptés (dans les chalets). Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +.

Que vous souhaitez résider à l'hôtel ou dans l'un des cinq chalets attenant à l'hôtel, vous apprécierez l'ambiance particulièrement conviviale de cet établissement. Une association de peinture y installe son atelier une fois par semaine et expose dans l'hôtel les tableaux réalisés dont la vente est reversée aux enfants défavorisés. L'ambiance feutrée et rustique de l'hôtel ne manque pas de personnalité. En plus des 10 chambres aménagées dans la maison principale, cinq chalets en ossature bois complètent l'offre d'hébergement. Dans les chalets, les chambres sont climatisées. En été, vous profiterez avec un plaisir certain de la piscine extérieure avant de parcourir de long en large la Sologne et le Berry.

■ HÔTEL-RESTAURANT LA MIRE

11, avenue de Châteauroux

Méreau

© 02 48 53 05 45

<http://hotel-lamire.fr>

contact@hotel-lamire.fr

Sortie n° 7 de l'A20.



Accueil de 7h à 23h, 7j/7. 20 chambres. Petit déjeuner : 8 € (continental). Parking inclus. Chambre familiale (lit double + 2 petits lits) : 105 €. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.

L'établissement (anciennement Le Sologne) a bénéficié d'une réhabilitation complète pour rouvrir ses portes en septembre 2014. Désormais, ce sont 20 chambres d'environ 14 m² chacune qui se répartissent sur 2 niveaux. L'enseigne rend hommage à la télévision d'un temps révolu où la mire indiquait l'heure du coucher.

Du vert, du bleu, du rouge, du jaune : chaque chambre arbore une couleur unie vive, et dispose d'un écran plat avec télévision satellite, d'une excellente literie et d'une salle de bain équipée de douche et WC. Éric Chailloux a signé la décoration. L'hôtel possède une vraie personnalité, renforcée par les œuvres de Patrick Jaillot qu'on retrouve dans les chambres et les couloirs. voilà une belle escale en Sologne pour des prix défiant toute concurrence.

■ KYRIAD DESIGN ENZO VIERZON***

RN76

Route de Bourges

02 48 75 19 42

www.kyriad-design-enzo-vierzon.fr

designenzo.vierzon@kyriad.fr

A71 sortie 6 Vierzon Est.



41 chambres (dont 3 communicantes et 2 accessibles aux personnes à mobilité réduite). Chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner : 9,80 €. Parking. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (carte de snacking + soirée étape avec Buffalo Grill). Magazines et journaux gratuits. Terrasse.

Dans cet hôtel rénové en 2011, le design s'est invité en grande pompe. La façade rouge flamboyant ne vous échappera pas dès que vous quitterez la sortie numéro 6 de l'autoroute A71. Les amateurs d'automobiles comme tous les autres sont rapidement captés par cet univers où le carrelage en damier vous accueille en vainqueur, les tables basses au design de moteurs font écho à la véritable voiture de sport signée du pilote qui trône à l'entrée. Les passionnés reconnaîtront leurs pilotes préférés dans les portraits exposés au mur de la salle de réunion. Des soirées étapes vous sont proposées en partenariat avec Buffalo Grill à 100 m ou si vous préférez rester dans votre chambre, choisissez une quiche lorraine, un feuilleté de saumon à l'oseille ou un croque-monsieur sur la carte de snacking qui vous seront servis en room-service. Les chambres aux couleurs chaudes sont synonymes de bien-être : literie supérieure, double oreillers et couette, télévision écran plat, TNT, bureau, accès wi-fi gratuit, coffre-fort, plateau de courtoisie, minibar offert, salle de bain avec sèche-cheveux et douches multi-jets. C'est idéal pour une soirée étape ou pour séjourner dans la région du Berry à deux pas de la Sologne.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL DE VIERZON***

115, route de Bellon

02 48 75 49 10

02 48 53 06 14

www.officedetourismedevierzon.com

ot-vierzon@wanadoo.fr



Fermé d'octobre à avril. Ouvert de début mai à fin septembre. Terrain de 1,8 ha. 90 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 9,50 €. Jeux pour

enfants. Animaux acceptés (0,80 €). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration.

D'accès aisé, ce camping semi-ombragé au bord du Cher dispose de 90 emplacements disséminés sur 1,80 ha. Situé à proximité d'une forêt domaniale de 5 000 ha, vous pourrez profiter des 78 km de sentiers de randonnée balisés.

Ce camping offre tout le confort aux voyageurs : branchements électriques pour les caravanes, équipements sanitaires confortables, équipements pour les personnes handicapées, bar et restauration simple, jeux pour enfants, terrain de boules, commerces à proximité, borne Internet, machines à laver et distributeur de lessive, congélateur, espace détente avec télévision et jeux de société, restauration sur place... Grâce à sa position privilégiée au cœur d'un carrefour de communication avec les autoroutes A71, A20 et A85, le camping de Bellon est une étape idéale sur la route des vacances. La qualité de cet hébergement et sa situation en font une destination simple et authentique pour un séjour en famille ou entre amis, le temps d'une étape, d'un week-end ou d'un séjour de vacances !

CHER

Loisirs

■ LES ANIMATIONS NAUTIQUES

Navicabé

Quai du Bassin

06 04 41 12 77

06 81 04 67 86

www.officedetourismedevierzon.com

accueil@tourisme-paysdevierzon.fr

Haute saison : ouvert du mercredi au vendredi de 16h30 à 19h ; le week-end de 15h30 à 20h. En juin, les week-ends et jours fériés. Départ de Théniau à partir de mai. 8 € la demi-heure de navigation, 15 € l'heure.

Des balades sur le canal du Berry sont proposées en bateaux électriques entre le quai du bassin en centre-ville et la gare d'eau de Vierzon-Forges. Le voyage aller-retour, organisé par l'association Navicabé, dure 1h45. Deux écluses sont franchies pendant le parcours. Des barques et bateaux à pédales sont également en location. Ces sorties sont vraiment agréables et le choix de bateaux électriques qui respectent l'environnement vous fera encore plus apprécier la balade. A faire en famille. Un départ est proposé aussi à l'Escale de Théniau, les week-ends et jours fériés en mai, à partir du mercredi en juin, juillet, et août.

► Autre adresse : Escale de Théniau

■ CENTRE ÉQUESTRE DE VIERZON –

ÉCURIES DE LA PICARDIÈRE

Chemin de la Picardière

02 48 75 49 25

06 38 25 57 75

www.centre-equestre-vierzon.com

ecuries.picardiere@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h. Enfants à partir de 18 €, adultes à partir de 25 € 1h d'équitation pour les gens de passage. Pension chevaux.

Vous pouvez vous former à toutes les pratiques de l'équitation dans ce centre qui organise chaque année en juillet un concours international de dressage. Des installations exceptionnelles sont mises à la disposition des cavaliers : un manège, trois carrières, un solarium ou encore une soixantaine de boxes. A cela vient s'ajouter une cavalerie composée de chevaux et de poneys parfaitement dressés. Sans oublier que Pierre Cambourie, le propriétaire des lieux, accueille des chevaux en pension ou vous propose de vous héberger dans ses six chambres disponibles à la location lors des stages. Le centre propose des leçons à l'année ou à la carte. On peut aussi pratiquer le baby-poney.

■ GOLF DE LA PICARDIÈRE

Chemin de la Picardière

© 02 48 75 21 43

www.golfdelapicardiere.com

contact@golfdelapicardiere.com

Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 9h à 17h. Haute saison : du mercredi au lundi de 9h à 18h. Licence obligatoire. Parcours jeunes : à partir de 6 € (6 trous). Parcours adultes : à partir de 12 € (6 trous). Restauration. Le golf de la Picardière dispose d'un beau parcours 18 trous Par 72, plat et boisé avec 2 trous d'obstacles d'eau, long de 6 077 m et un parcours 6 trous Par 20, long de 1 021 m. Un vaste practice avec postes couverts est également à la disposition des golfeurs ainsi qu'un putting green ou encore un club-house situé dans un ancien corps de ferme. Un moniteur propose ses services (avec supplément) : cours individuels ou collectifs, stage... et on peut louer sur place une voiturette (sur réservation).

■ PISCINE CHARLES MOREIRA

Cité des Sports du parc de Bellevue

Allée du Colonel Manhès

© 02 48 75 64 17

www.ville-vierzon.fr

piscine.municipale@ville-vierzon.fr

Entrée : 2,50 € (famille 2 parents 1 enfant : 5,30 €, enfant supplémentaire : 1,10 €). Abonnement : 20 € (10 entrées. 12,50 € moins de 18 ans). Enfant : 1,70 €. La piscine municipale a un bel espace intérieur. Des activités sont proposées toute l'année : cours de natation, natagym, vélo dans l'eau, bébés nageurs... Les enfants adoreront les grands toboggans. Un sauna et un bain bouillonnant sont à la disposition du public, pour parfaire ce moment de détente. L'été, l'extérieur est aussi attractif que l'intérieur. La municipalité propose des activités pour les plus petits (dès 18 mois), des jeux de raquette et des jeux innovants pour les plus grands, un espace lecture et jeux calmes, un terrain pour des jeux de ballon sur sable.

Sorties

■ ENJOY BOWLING

16, rue de la Société Française

© 02 48 51 71 24

www.enjoyvierzon.fr

nforestier@hotmail.fr

Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 16h à 1h ; le mercredi et le samedi de 14h à 1h ; le dimanche de 14h à

20h. Vendredi et samedi jusqu'à 4h30. Ouvert le lundi en période de vacances scolaires. 3,50 € et 9 € les 3 parties du mardi au jeudi avant 20h, 4,50 € et 12 € les 3 parties à partir de 20h et fin de semaine ou veille de jour férié. Tarif réduit étudiants, enfant : 3 € la partie. Location chaussures : 1,50 €. Chèques non acceptés.

Le bowling est installé dans le beau bâtiment de la Société Française, en plein centre-ville. Il propose 12 pistes de jeu au revêtement synthétique. Les barrières permettent aux enfants de jouer dès 4 ans. Des chaussures sont louées sur place (toutes pointures). On peut passer un bon moment en famille l'après-midi ou venir y finir la soirée entre amis. Le complexe propose également des billards et des jeux d'arcade. Un bar, un restaurant et une piste de danse complètent l'offre de loisirs de ce lieu incontournable pour les noctambules.

■ NATIONAL PALACE CABARET CIRQUE

4, rue du Cavalier

© 02 48 71 20 87

www.national-palace.com

contact@national-palace.com

Ouvert le jeudi de 14h à 16h ; du vendredi au dimanche de 14h à 16h et de 22h à 0h. Entrée : 42 € (le spectacle seul). Déjeuner formule Palace (12h-14h) + spectacle à partir de 59 €.

Une scène, de lourds rideaux rouges, une série de tables... et de jolies danseuses : au National Palace vous allez vivre des soirées ou des après-midi féeriques ! Sa prestigieuse troupe, formée d'artistes et de danseurs professionnels, vous ravira avec sa revue nommée Passions. Strass, paillettes et froufrous seront de la fête comme dans tous les grands cabarets parisiens : cirque, danse, humour, chanson, ballets, illusionnisme... Vous en rerez les yeux ouverts et vous laisserez emporter par la magie de la représentation. Les tableaux se succéderont sans que vous ne voyiez le temps passer. Le spectacle dure deux heures, sous chapiteau. Avant le spectacle, vous pourrez déguster une cuisine gastronomique et réellement savoureuse.

■ THÉÂTRE MAC-NAB

37, avenue de la République

© 02 48 53 02 61

www.ville-vierzon.fr

mac-nab@ville-vierzon.fr

Fermé du 30 juillet au 20 août. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h. Le samedi de 9h à 12h et tous les soirs de spectacle. Ouvert de 9h à 12h juillet et août. Renseignements, réservation et vente des places à la billetterie du théâtre, par courrier : Théâtre Mac-Nab à la place de l'Hôtel-de-Ville Tél 02 48 53 02 61. Vente à distance possible par carte bancaire – et par e-mail : mac-nab@ville-vierzon.fr. Vente également à la Fnac de Bourges, à l'office de tourisme de Mehun-sur-Yèvre. La billetterie est ouverte une heure avant le début du spectacle.

Le théâtre municipal porte le nom de Maurice Mac-Nab, célèbre chansonnier de la fin du XIX^e siècle né à Vierzon. La programmation est très riche, vous pouvez y retrouver des humoristes, des chanteurs, des danseurs ou toutes formes de musiques, également des spectacles pour le jeune public, une programmation très diversifiée qui a fait sa réputation.

Il est composé de trois salles, le théâtre Mac Nab (498 places assises), la Pergola (entre 40 à 80 places assises) et l'Auditorium La Décale (250 places assises et 450 places debout).

L'ensemble des actions du Mac-Nab est soutenu par les partenaires institutionnels : le Conseil régional et le Conseil départemental ainsi que par des partenaires privés. Le Théâtre Mac-Nab bénéficie de l'appellation « Scène Régionale – Théâtre de Ville » donnée par la Région Centre Val-de-Loire. Il est dirigé par Lorenzo Malaguerra, qui propose une tarification à portée du grand public. Des ateliers théâtre pour adultes et enfants sont proposés, et de nombreuses associations utilisent le lieu. Hâte de voir les prochaines programmations, n'hésitez pas à réserver surtout vu les petits prix des billets.

Emplettes

■ PÂTISSERIE J. BERNARD
13, avenue de la République
① 02 48 75 02 06
www.jbernard.fr
contact@jbernard.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.

Le maître pâtissier-chocolatier Jacques Bernard est installé à Vierzon avec son épouse depuis 1976. Cette maison de qualité régale les papilles des gourmands. On y trouve de belles pâtisseries mais aussi des chocolats maison, du nougat, des confitures, des biscuits comme les croquets du Berry ou des macarons, des glaces, des confiseries (guimauves, pâtes de fruits, bonbons « Rives du Cher » composés d'une pâte de noisette et de meringue). L'accueil est charmant et les douceurs proposées aussi bonnes que belles. La maison réalise également des pièces montées pour les fêtes et cérémonies. Pour parfaire la fête ou pour un plus beau cadeau, la boutique propose en sus des champagnes et des vins liquoreux. Une boutique incontournable pour les gourmands !

Dans les environs

Brinay

Brinay, dans le Cher, est une petite commune d'environ 500 habitants. Son principal attrait touristique réside en l'église Saint-Aignan. Ce bâtiment, église romane datant du XI^e siècle, est dédié à Saint Aignan, qui était évêque d'Orléans au V^e siècle. Elle est surtout réputée pour ses fresques qui datent du XII^e siècle. Ces peintures ornent les murs de son chœur. Elles ont été redécouvertes en 1911 par le peintre André Humbert. Leur début commence sur l'arc d'ouverture et représente une allégorie des travaux et des jours. Elles se poursuivent sur les parois, illustrant le Nouveau Testament. L'église est classée monument historique depuis 1972.

Mais la commune, qui se trouve sur la route de la Vallée du Cher, est par ailleurs un charmant village de la Champagne berrichonne. Enraciné sur un territoire partagé entre forêts, terres céréalières et viticoles il est

un point agréable pour le tourisme vert ou de découverte de la nature. Les vignes de l'AOC Quincy s'étendent jusqu'au bourg. Les arômes du Quincy, qui séduit par son caractère vif et frais au bouquet affiné et aux rondeurs fruitées, peuvent être dégustés dans la cave de l'ancienne ferme du château. A l'étage de la cave, dans un cadre exceptionnel, se succèdent tout au long de l'année des expositions : peintres, sculpteurs, potiers et artisans. L'auberge du village réserve un accueil chaleureux dans des salles agréablement décorées. Le Cher, affluent de la Loire, se déroule en une succession de méandres sur près de 11 kilomètres qui délimitent la frontière nord-est de Brinay. Un ruban végétal accompagne ce parcours et lui confère son caractère sauvage. A travers sous-bois et vignobles, environ 80 kilomètres de chemins communaux sont parfaits pour des randonnées pédestres ou à vélo.

■ ÉGLISE SAINT AIGNAN

Le Bourg

① 02 48 51 09 20
tourismebrinay18@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : de 9h à 17h. Haute saison : de 9h à 18h30. Gratuit. Visite guidée (visite sur rendez-vous).

Cette petite église à une nef est couverte d'un berceau de bois. Le visiteur a la surprise de trouver un important ensemble de peintures romanes du XII^e siècle couvrant les quatre faces du chœur. Ces fresques comptent parmi les plus remarquables de l'art roman en France. Précédées sur l'intrados de l'arc d'entrée d'un calendrier en douze tableaux représentant les travaux ruraux des mois de l'année, elles illustrent la vie du Christ, de l'Annonciation au premier miracle à Cana. C'est en 1911 que le peintre André Humbert, auteur de peintures remarquables au Panthéon, mit au jour ces scènes en détachant minutieusement les couches de badigeon qui recouvriraient entièrement les murs de l'édifice. Les peintures sont en très bon état. Sur le mur ouest de la nef, un tableau du XVI^e siècle représente la Vierge à l'Enfant. En 2018, la commune fait restaurer le clocher mais l'église reste ouverte à la visite.

■ LE SENTIER DU VIN

Route de Quincy
 Le Buisson Long
 ① 02 48 51 30 17
www.officedetourismedevierzon.com
jeanmichel sorbe@jeanmichel sorbe.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Sauf période des vendanges. Visite guidée (visite de groupes sur rendez-vous).

Situé entre Quincy et Brinay, le Sentier du Vin vous invite à partir à la découverte du domaine de Jean-Michel Sorbe. Grâce au parcours thématique, toutes les étapes préalables à la fabrication du vin vous seront présentées. Vous allez commencer par apprendre les secrets de la taille et autres travaux saisonniers. Ensuite place aux étapes de la vinification du pressoir à la mise en bouteille avant d'apprendre l'art de la dégustation. Vous pourrez notamment vous délecter d'un quincy ou d'un reuilly produits par le propriétaire des lieux. Vous trouverez en vente les vins du Domaine Jean-Michel Sorbe, du Domaine Joseph Mellot et du Domaine Pierre Duret.

■ DOMAINE DU TREMBLAY

Le Tremblay

© 02 48 75 20 09 / 06 08 60 55 66

www.domaines-tatin.com

reservation@ad2t.fr



Gîtes de France (3 épis). Pour 15 personnes (165 m², 4 chambres). De 483 € à 1 050 € la semaine selon saison. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit). Vente (vin du domaine). Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.

Ce confortable gîte est situé au cœur de l'exploitation vinicole de la famille Tatin qui produit un AOC Reuilly et AOC Quincy. Installé dans les anciennes écuries, il peut recevoir jusqu'à onze personnes. Un agréable jardin permet la détente. Vous profitez du mobilier de jardin, du barbecue et de balançoires pour les enfants. Et vous pourrez même exécuter un plongeon dans la piscine. Le gîte offre quatre chambres dont une avec soupente, grand séjour-salon, espace détente, salle d'eau, salle de bains, deux WC, lit et chaise bébé, micro-ondes, congélateur, chauffage électrique. L'accueil de Chantal Wilk et de Jean Tatin est chaleureux, et joyeux. Un vrai moment de convivialité en perspective. Tous les deux passionnés de la vie et du vin vous feront découvrir leurs caves et leur terroir.

► **Autre adresse :** Pour réservation du gîte : Loisirs Accueil du Cher © 02 48 48 00 18

■ LA CAVE ROMANE

Le Bourg

© 02 48 51 09 45

cave.romane@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert également le dimanche de Pâques à la Toussaint de 15h à 18h. Visite commentée par un vigneron et dégustation : 4 € par personne pour les groupes à partir de 20 personnes. La Cave Romane est installée dans un beau corps de ferme ancien. C'est un regroupement de 15 producteurs de quincy, soit presque la moitié des domaines de l'appellation. Ceux-ci mutualisent le matériel mais produisent chacun leur propre sauvignon. Le bel établissement accueillait jadis les écuries du château de Brinay et ouvre désormais sur un beau caveau de dégustation où tous sont les bienvenus pour découvrir les arômes du quincy. Ce sauvignon séduit par son caractère vif et frais, son bouquet affiné et ses rondeurs fruitées. En venant à la Cave Romane, vous aurez le plaisir de découvrir les vins de plusieurs domaines selon vos goûts : plus sec, plus rond... Un œnologue saura vous guider dans vos choix. Désormais, vous pouvez aussi apprécier quelques reuilly et châteaumeillant. A l'étage de la cave, dans un cadre exceptionnel, se succèdent tout au long de l'année des expositions : peintres, sculpteurs, potiers et artisans éveillent notre curiosité et suscitent notre admiration. Mais cet espace d'exposition n'est ouvert que le dimanche et les jours fériés.

■ DOMAINE BIGONNEAU

La Chagnat

© 02 48 52 80 22

www.domaine-bigonneau.com

contact@domaine-bigonneau.com

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Le week-end sur rendez-vous. Contactez le vigneron pour visiter la cave. Possibilité de visiter la cave sur rendez-vous (durée entre 1h et 1h30). Virginie a rejoint son père, Gérard Bigonneau, sur l'exploitation de 16 hectares. Ce vigneron indépendant au savoir-faire remarquable a su faire partager sa passion, la relève est donc assurée. Pour l'heure, dégustons ces Quincy à la magnifique teinte, au nez particulièrement intense et amples en bouche. Des Quincy avec juste ce qu'il faut de fruité, parfaits pour accompagner un fromage de chèvre ou des poissons grillés. Le Reuilly blanc conviendra mieux à des poissons en sauce. Pour les Reuilly, le domaine cultive les 3 cépages : sauvignon, pinot gris (rosé) et pinot noir.

■ DOMAINE DE LA BROSSE –

PHILIPPE PORTIER

© 02 48 51 04 47

www.philippe-portier.com

philippe.portier@wanadoo.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Les lointaines origines du domaine de la Brosse remontent au XV^e siècle, il était alors un fief de bois, de métairies et de hameaux. Philippe Portier possède 10 ha de Quincy AOC sur ce domaine. Le cépage exclusif sauvignon est élevé sur des sols de gravier, ce qui offre un vin expressif, fruité avec de la fraîcheur et de l'élégance. Ce vin de bonne conservation s'allie avec l'apéritif – c'est le vin de la convivialité – mais il se marie aussi avec les poissons d'eau douce (sandre, brochet...), les fruits de mer et les fromages de chèvre. Vous pouvez bien sûr venir le déguster.

Les vins ont été souvent récompensés : le Domaine Portier 2013 a obtenu un prix d'excellence aux Vinalies 2014, la Quincyte 2013 a été récompensée d'un Liger d'or. Philippe Portier a remporté la médaille d'or au Concours mondial du sauvignon 2013 pour son millésime 2012 et une médaille d'or au concours des vins de Bourges, pour son millésime 2011, ainsi qu'une étoile au *Guide Hachette 2008*.

■ DOMAINE DES GRANDS ORMES

Les Grands Ormes

© 09 64 09 09 19

christophegallou-quincy@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 19h ; le samedi de 8h à 18h ; le dimanche de 8h à 13h. Sur rendez-vous le dimanche après-midi et jours fériés.

Ce petit domaine de sept hectares est en pleine renaissance. Car il revient de loin : toutes ses vignes ont été arrachées en 1870, peu après l'apparition de l'épidémie de phylloxéra qui ravagea le vignoble européen au XIX^e siècle. Ce n'est qu'en 1991 que le domaine des Grands Ormes fut replanté par Christophe Gallon, sur un demi-hectare pour commencer. Aujourd'hui, sur les 7 hectares de sol sablonneux que compte la propriété, le sauvignon règne sans partage. De là, Christophe Gallon produit des vins volontairement jeunes, frais, aux arômes de pamplemousse et de fleurs, parfaits pour accompagner quelques fromages de chèvre par exemple. À suivre de près.

■ DOMAINE DU TREMBLAY

Le Tremblay

02 48 75 20 09 / 06 08 60 55 66

www.domaines-tatin.com

reservation@ad2t.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Il est préférable d'appeler avant de venir. Ouverture le week-end sur rendez-vous. Chantal Wilk et Jean Tatin, deux passionnés de la vigne et du terroir et tous les deux ingénieurs agronomes, ont décidé, il y a une vingtaine d'années, de créer leur domaine viticole. Aujourd'hui, les vignes s'étendent sur 11 ha répartis en sept parcelles. Leur fille Maroussia a rejoint l'exploitation en 2010. Ce qu'ils souhaitent, c'est « travailler leurs vins, comme produits d'un terroir, dans toute leur dimension historique, culturelle et gustative. » Ils produisent du Quincy blanc, bien sûr, ainsi que du Reuilly rouge, blanc ou rosé. Vous pourrez déguster du Quincy cuvée Domaine ou Vieilles Vignes. Le Quincy Sucellus, du nom d'un dieu gaulois représenté par une statue avec une barrique à ses pieds, est la cuvée prestigieuse. Élevée en fûts de chêne et issue de vieilles vignes, elle accompagnera parfaitement vos plats relevés et épices. Les vins du domaine peuvent se déguster jeunes, pour un apéritif entre amis, ou après une à deux années de bonification en bouteille. Lors de votre passage à la propriété, Jean et Chantal partageront avec vous, leurs connaissances sur l'histoire du vignoble, et vous feront visiter les bâtiments du domaine : une ferme du XVII^e siècle entièrement restaurée. L'ancienne vacherie est devenue un caveau de dégustation pouvant accueillir jusqu'à cinquante personnes, et la bergerie est maintenant parfaite comme cave. Sur place, un gîte rural peut accueillir entre 11 et 15 personnes.

► **Autre adresse :** Pour réservation du gîte : Loisirs Accueil du Cher 02 48 48 00 18

■ DOMAINE JEAN-MICHEL SORBE

Le Buisson Long, Route de Quincy

02 48 51 30 17 – www.jeanmichelsorbe.com

jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sauf pendant les vendanges. Les visites ont lieu au Sentier du vin, à la même adresse. Visite de groupes (de 6 à 50 personnes) sur rendez-vous.

Le domaine s'étend sur 13 hectares. Les vignes sont principalement situées sur la commune de Preuilly – en AOC Reuilly –. Les alluvions sableux et graveleux ayant été érodées par la rivière le Cher, les Sauvignons et les Pinots noirs sont donc élevés sur des argiles recouvertes par des limons superficiels. La petite partie qui se situe sur la commune de Reuilly au lieu-dit « Châtillons » est plantée sur des terrasses de sable, gravillons et sables rouges sur des mamelons très accentués. Le Quincy AOC couvre 2,5 hectares, situés sur la commune de Quincy, lieu-dit le Clos de la Victoire et les Gravoches, exclusivement planté en cépage sauvignon. Le Quincy, vin harmonieux, s'alliera avec une nage de homard ou plus simplement avec du fromage de chèvre frais. Le caveau de dégustation vous permettra de savourer les différents crus et de les acheter. Le Millésime 2015 a reçu une médaille d'or au Concours Mondial du Sauvignon et la médaille de bronze au concours des Ligiers 2016.

■ LA HALLE DES MÉTIERS

Le bourg

02 48 51 05 17

Ouvert dimanche et jours fériés de mars à décembre, de 15h à 18h30 (novembre et décembre : de 14h30 à 18h). Boutique. Entrée gratuite.

Ce bâtiment à pans de bois, entièrement restauré, est un lieu d'exposition-vente d'artisanat d'art. Le rez-de-chaussée accueille sculpteurs, vanniers, potiers, peintres, brodeuses... qui peuvent travailler sur place, sous les yeux des visiteurs. Le grenier est un véritable marché où l'on peut fouiner pour dénicher toutes sortes d'œuvres originales et uniques dans l'une des deux pièces (jolies boîtes, chapeaux, travail sur tissu, plateaux de bois peint...).

Foëcy

Foëcy se trouve à 11 kilomètres au sud-est de Vierzon. Haut-lieu de la production de porcelaine quand cette dernière était florissante. La commune est traversée par la voie gallo-romaine qui reliait Bourges à Tours. L'église du village est placée sous le patronage de saint Denis. Au XI^e siècle, la porte fortifiée du château a été intégrée aux dépendances d'une manufacture de porcelaine de Laloë. Dès 1799, Foëcy accueille, pour la première fois en Berry, la production de porcelaine. Les porcelaines Philippe Deshoulières poursuivent encore actuellement cette activité bicentenaire (visite de la fabrique). On peut admirer dans la commune le monument aux morts et la tombe de Louis Lourioux sculptée par Charles Lemanceau située dans le cimetière.

■ MUSÉE DE LA PORCELAINE

DESHOULIÈRES

39, rue Louis Grandjean

02 48 53 04 55

www.deshoulières.com

magasin.foecy@deshoulières.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Adulte : 4,50 €. Groupe : 3 €. Boutique. Magasin d'usine.

Entièrement conçu et réalisé par la fameuse entreprise de porcelaine Deshoulières, ce musée nous convie à un véritable voyage au pays de la porcelaine française. Il se compose de différents espaces : histoire de la porcelaine, muséographie, salle vidéo, atelier de décor, arts de la table... Le musée est d'une richesse exceptionnelle. Des expositions temporaires audacieuses sont présentées – chacune dure deux mois – de mars à décembre, sur le thème des arts de la table, des lumières, de la matière : de quoi se mettre à la page en matière de design, car elles permettent de révéler de nouveaux talents locaux. Si vous voulez emporter des souvenirs de la visite ou tout simplement vous faire plaisir, direction le grand magasin d'usine qui jouxte le musée. Vous y trouverez une large gamme de produits, de la porcelaine blanche classique à la plus luxueuse, en passant par des modèles de créateur. Coup de cœur pour les lithophanies, ces photophores en porcelaine qui, sous l'effet de la lumière, laissent apparaître des paysages d'une grande profondeur. Les prix d'usine proposent des réductions de -30 % à -70 %, une belle manière de repartir avec un souvenir du Berry de qualité à des tarifs exceptionnels.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



JE CHOISIS MON ITINÉRAIRE N'IMPORTE
OÙ EN FRANCE OU DANS LE MONDE



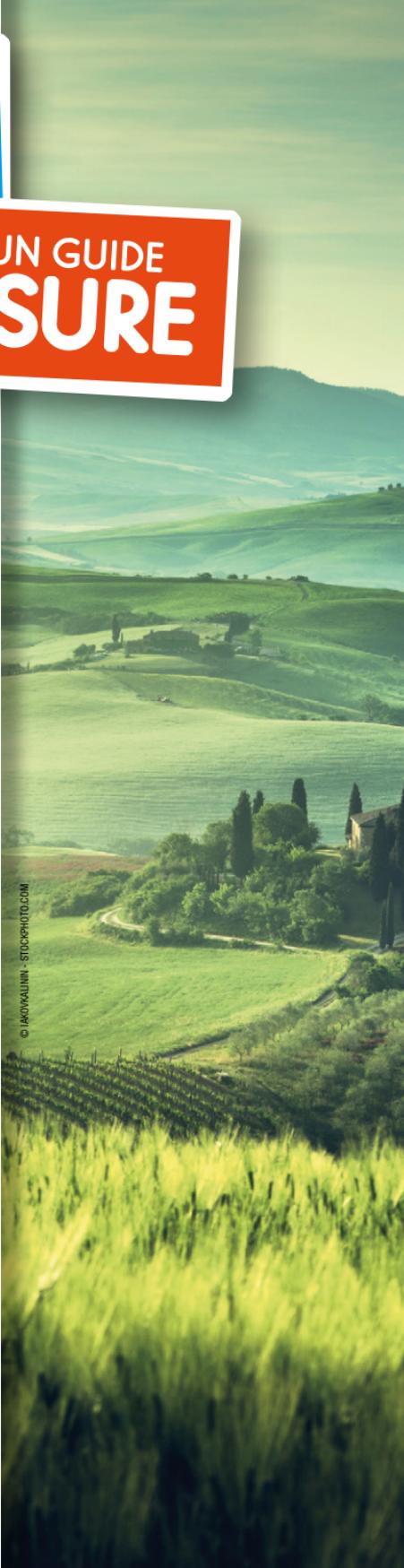
JE SÉLECTIONNE LES CATÉGORIES QUI
M'INTÉRESSENT ET MON NIVEAU DE PRIX. BUDGET
SERRÉ OU VERSION LUXE, IL Y A DES BONS PLANS
POUR TOUTS LES VOYAGEURS



JE PEUX AJOUTER LES PHOTOS, LES CARTES
ET LES PARTIES DÉCOUVERTE POUR EN SAVOIR
PLUS SUR MA DESTINATION



JE PERSONNALISE MA COUVERTURE AVEC
MON TITRE, MA PHOTO, MA DÉDICACE



JE REÇOIS LA VERSION
NUMÉRIQUE DU GUIDE
TOUT DE SUITE ET LA VERSION
PAPIER EN QUELQUES JOURS.
ME VOICI PRÉT À PARTIR AVEC
MON GUIDE SUR MESURE
PETIT FUTÉ !



my*petit***fute**
mon guide sur mesure

mypetitfute.com

■ AU PETIT PRIEURÉ

7, rue de l'Eglise

02 48 51 01 76

www.philosophes.com

info@philosophes.com

Train : Paris-Vierzon-Foëcy (2h). Autoroute :

A71 sortie 6.



Gîtes de France (3 épis). 3 épis. 2 chambres. Chambre double de 68 € à 73 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 34 €. Restauration (table d'hôtes 29.50 € sur réservation du jeudi au samedi).

Dans une demeure de 1760 qui était autrefois un ancien petit prieuré clos de murs, cette maison de charme propose deux chambres confortables. La chambre du rez-de-chaussée a un salon attenant pour une détente assurée. Pour les séjours de longue durée, les propriétaires proposent une chambre équipée d'un coin cuisine et d'un salon. L'accueil est chaleureux. De plus, la table d'hôtes est de qualité.

En fonction de vos envies, vous pourrez vous faire servir une assiette de poissons fumés avec une mousse de saumon à l'aneth, un filet mignon de porc en robe de jambon sec rôti sur un lit de pommes, des fruits rôtis du jour et flambés au marc du pays. On vous propose des stages d'aquarelle ou de musique et des visites guidées des environs. A noter que les propriétaires louent aussi un gîte avec 4 chambres.

MAGASIN D'USINE APILCO – DESHOUILIÈRES

39, rue Louis Grandjean

02 48 53 04 55

www.deshoulières.com

magasin.foecy@deshoulières.com

De Bourges, suivre la RN76.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Carte de fidélité : -15 % supplémentaire à partir de la 11^{ème} visite.

Accès : De Bourges suivre la RN76.

Histoire : L'histoire de la porcelaine en Berry est une longue histoire qui commença au XVIII^e siècle avec un Flamand, Louis Pillivuyt, et qui se poursuivit avec un autre, Louis, né Deshoulières. Louis aura six fils, dont Philippe qui prendra en 1968 la direction des anciens établissements Lourioux, et donnera son nom aux porcelaines Philippe Deshoulières.

Aujourd'hui, le groupe Deshoulières assure sa fabrication dans trois usines, à Foëcy, à Chauvigny et au Dorat. Depuis quelque temps, ces manufactures sont devenues des filiales de la société parisienne « Les Jolies Céramiques sans Kaolin » dirigée par Jean-Claude Kergoat. Perpétuant le savoir-faire bicentenaire de la porcelaine du Berry, Philippe Deshoulières nous présente des pièces originales d'une qualité rare et aux décors chatoyants. Sur la route de la Porcelaine, il faut visiter le musée qui retrace cette belle aventure de la porcelaine.

Particularités : Porcelaines de Limoges.

Produits : Art de la table et verrerie. Articles classés deuxième choix (avec défauts), collections passées et actuelles (à peu près – 50 %). Espace 1^{er} choix aux prix normaux.

Avantages clients : Deux fois par an braderie : vente au poids et déstockage (aux alentours de Pâques et de La Toussaint).

Futé : Magasin situé à 300 m de l'usine, à 7 km environ de Vierzon. Sur le même site : musée de la Porcelaine.

Gracay

Gracay est située à la pointe centre-ouest du département du Cher, en limite de l'Indre. Le village, arrosé par le Fouzon et le Pozon, se trouve à 2 km de l'autoroute A20.

Au Moyen Age, Gracay était une importante seigneurie qui fut donnée en dot à Blanche de Castille. La cité était alors fortifiée par des remparts autour de la ville haute et de la ville basse et fermée par cinq portes. Témoins de l'époque médiévale, des remparts, une motte seigneuriale, l'abside Saint-Martin de l'église de la fin du XI^e siècle constituent des atouts touristiques pour la commune.

Avant 1806, Gracay a absorbé celles voisines d'Avexi, de Coulon et de Saint-Phalié qui fut rebaptisée provisoirement, au cours de la Révolution française *La Liberté*. La commune fut desservie, de 1904 à 1939, par une ligne de chemin de fer secondaire à voie métrique des qui reliaient Issoudun et Vatan à Vierzon. Gracay se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay.

Au Moyen Age, Gracay possédait six églises : quatre *extra-muros* dont Saint-Outrille et deux *intra-muros* dont Saint-Martin. Il en reste aujourd'hui l'abside Saint-Martin construite à la fin du XI^e siècle. C'était un prieuré dépendant de l'abbaye de Massay. Pillé au moment des guerres de religion, il servit de club, puis de salpêtrière pendant la Révolution.

A la fin du XVIII^e siècle la nef et le clocher s'écroulèrent. Au cours d'une première tranche de travaux, un chantier de fouilles mit au jour des sépultures et permit de définir exactement le plan de l'église. Contrairement à la plupart des édifices, l'église est orientée nord-est et non est-ouest. De pur style roman, elle était construite sur le plan bénédictin avec une abside profonde, flanquée de deux absidioles débouchant sur un transept. On en voit les fondations à l'extérieur. L'édifice est inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 1930.

Gracay permet de remonter encore plus dans le temps avec le dolmen de la Pierre Levée, qui est également appelé la Grosse Pierre, il est d'époque néolithique et situé au village Aux Pois. En grès très dur, sa table mesure 2,40 m de diamètre sur 0,80 m d'épaisseur, appuyée sur deux pierres sur chant. L'édifice est inscrit au titre des Monuments historiques depuis 1889.

■ L'ABSIDÉ SAINT-MARTIN

4, place du Marché

02 48 51 22 83

www.officedetourismedevierzon.com

ot.gracay@tourisme-paysdevierzon.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. **Haute saison :** du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Siège du bureau de tourisme de Graçay, cette abside dispose d'un espace d'exposition. Construite à la fin du XI^e siècle, l'abside Saint-Martin est inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques et représente le mieux cette époque. Contrairement à la plupart des églises, elle est orientée nord-est et non est-ouest. Ses vitraux sont l'œuvre de Michel Caron, lauréat du concours international de Chartres. Des expositions y sont régulièrement organisées.

■ MUSÉE DE LA PHOTO

2, place du Marché

02 48 51 41 80

www.museephoto.com

musee.photo@libertysurf.fr

Fermé de décembre à mars. Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €. Groupe (20 personnes) : 3 €. Visite guidée (sur réservation).

Un musée qui réjouira tous les amateurs de clichés. Ce lieu a pu voir le jour grâce à la passion de Rémy Duroir, collectionneur d'appareils depuis l'âge de 15 ans. A proximité de l'abside Saint-Martin et de la bibliothèque, dans une maison aux volets bleus, le musée de la Photo se compose, au rez-de-chaussée, d'une salle d'expositions et de projections de vidéos qui sert aussi de salle de conférences. A l'étage, des salles où une collection impressionnante d'appareils photos et d'objets rares (plus de 2 000 pièces au total) est exposée. Un laboratoire fictif avec des explications sonores et un atelier de retouche, façon début de siècle, ont par ailleurs été reconstitués. Le musée est très actif et propose des formations à la lecture de l'image et aux techniques photographiques destinées aux enfants, aux ados et aux adultes.

■ CAMPING SAINT-PHALIER**

2, chemin Trompe-Souris

02 48 51 24 14 / 06 88 92 80 64

www.camping.gracay.info



OUVERT de fin mars à fin septembre. 41 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 7,70 €. 3 mobil-homes pour 6 personnes de 260 € à 365 € la semaine. Mobil-home pour le week-end de 92 à 150 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Près du camping : tennis, piscine extérieure chauffée 3 bassins.

Dans ce camping municipal situé à l'entrée de Graçay, vous allez pouvoir garer votre camping-car mais aussi vous installer dans l'un des trois mobil-homes proposés à la location. Ils sont équipés d'une terrasse et d'un barbecue. Les enfants s'amusent sur l'aire de jeux pendant que les parents jouent à la pétanque. Les pêcheurs pourront taquiner le gardon sur le plan d'eau bordant le camping. Juste à côté se trouvent également une piscine et des courts de tennis. Une halte paisible à proximité de Vierzon, et des châteaux de Valençay ou de Bouges-le-Château.

Massay

■ ABBAYE SAINT-MARTIN

Route de Reuilly

02 48 51 90 81

www.massay.fr

mairie-massay@wanadoo.fr

Gratuit. Visite guidée sur demande à la mairie.

Le bourg de Massay possède une abbaye clunisienne, fondée au VIII^e siècle et sécularisée au XVIII^e siècle. L'église de l'abbaye est alors devenue église paroissiale. Incendiée plusieurs fois, notamment lors de la guerre de Cent Ans et ravagée par les protestants, l'abbaye a été très remaniée aux XIV^e et XVI^e siècles (charpente). Ses vitraux datent du XVI^e et du XIX^e siècle (beau travail du maître verrier Gaspard Gsell). Une très jolie chapelle du XII^e siècle possède de beaux chapiteaux. La salle capitulaire avec ses belles arcades et le dortoir des moines bordent la route de Reuilly (où se situait le cloître aujourd'hui disparu). La mairie est installée dans le logis du chambrier.

CHER

Saint-Georges-sur-la-Prée

Accès par RN76 Bourges/Vierzon/Tours, et par la RN20 Vierzon/Châteauroux. Sortie Saint-Hilaire, à 6 km de Saint-Georges. Saint-Georges-sur-la-Prée est traversée par deux rivières : le Cher sur 4,8 kilomètres et la Prée qui se jette dans le Cher à Saint-Loup. La commune est ancienne : elle existait déjà au temps de Charlemagne A l'époque on y avait bâti l'abbaye bénédictine de Dévres. Dans l'église de l'abbaye placée sous le vocable de saint Georges, en 843, l'archevêque de Bourges saint Raoul avait transféré les reliques de sainte Perpétue. Les moines, après le pillage par les Normands en 903, fondèrent l'abbaye de Vierzon et y portèrent ces reliques. La commune de Saint-Georges-sur-la-Prée a changé plusieurs fois de nom. En 1422, elle portait le nom de *Sanctus Georgius de Pradea* puis en 1442 *Saint-Georges-de-la-Prehee* qui changea en 1467 pour devenir *Saint-Georges-Souls-la-Prehee*. Au cours de la Révolution française, la commune porta provisoirement les noms de *Montagne-sur-la-Prée* ou *Égalité-la-Prée*. Ancien site ocrier on peut aujourd'hui y visiter le Musée de l'ocre, qui rappelle que les carrières d'ocre de Saint-Georges-sur-la-Prée ont été exploitées dès le Moyen Age. A l'époque ce pigment naturel était notamment utilisé pour les fresques. Un lavoir reconstruit en 2007 par souscription auprès de la population, le château de Rozay (qui ne se visite pas mais dont on peut voir les abords) et les agréables bords du Cher complètent l'attrait touristique de la commune.

■ LE MUSÉE DE L'OCRE

Place des Tilleuls

02 48 51 41 05

www.musee-ocre.org

musee-ocre@orange.fr

Fermé de décembre à avril. Du 1^{er} mars au 20 juin et du 22 septembre au 22 décembre : ouvert de 14 à 18h, les samedis, dimanches et jours fériés. Du 21 juin au 21 septembre : ouvert de 15h à 19h tous les jours sauf les mardis et mercredis. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €. Accès gratuit à la Galerie d'Art et à la librairie-boutique «A la magie des couleurs». Boutique.

Ce musée, inauguré le 2 juillet 1994, retrace l'histoire de l'extraction de l'ocre dans la commune depuis le Moyen Age. Cet ocre a été utilisé pour les fresques des églises, notamment celles de Brinay, à 20 km. Les objets présentés et mis en valeur sont les témoins d'une vie qui reste dans un coin de la mémoire de chacun. L'histoire des ocreries, et parallèlement celle du village de Saint-Georges-sur-la-Prée, ainsi que la manière d'exploiter l'ocre, sont retracées à l'aide de maquettes, dessins et documents d'archives – avec, notamment, un livre sur l'exploitation de l'ocre de 1851 à 1864 retrouvé dans un grenier de Saint-Georges. Dans la boutique du marchand, vous pourrez admirer et vous familiariser avec les pigments jaune, rouge, vert, bleu ainsi que les pinceaux et les liants. Le musée présente aussi des expositions permanentes axées sur la mémoire de ce petit village et entièrement constituées grâce aux dons des habitants : objets de l'agriculture d'avant la mécanisation, outils de la vie artisanale d'autan – collection complète d'outils de tonnelier. A l'étage, une salle d'écomusée reconstitue une ancienne chambre. A voir : les photos de classe des villageois, la plus vieille date de 1873.

■ LA FERME DES BOIS

Daniel et Jacqueline Lefevre

10 Chemin Des Menoux

© 02 48 52 00 51 / 06 72 80 03 29

lafermedesbois0805@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double à partir de 53 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Chèque Vacances. Connexion Internet.

Jacqueline et Daniel vous accueillent dans leur maison typiquement solognote, une construction du XVII^e siècle entièrement rénovée. Du balcon de votre chambre, vous pourrez admirer la campagne berrichonne avec ses blés dorés l'été ou encore son petit étang entouré de peupliers. Dans la cour magnifiquement fleurie aux beaux jours, vous pourrez vous installer sur la terrasse pour profiter pleinement de ce cadre reposant situé à 1,5 km du bourg. Un hébergement reposant avec un grand terrain pour permettre aux enfants de jouer. Les hôtes profitent aussi de la salle à manger avec cheminée ou de la terrasse et son salon de jardin (on peut y pique-niquer).

Saint-Hilaire-de-Court

Saint-Hilaire-de-Court est une commune située à 6 kilomètres au sud-ouest de Vierzon. La rivière Arnon arrose le village. L'histoire de Saint-Hilaire de Court a été marquée par la bataille éponyme qui s'y est déroulée les 30 et 31 août 1944.

Dans la nuit du 30 au 31 août 1944, remontant de Limoges par la Route Nationale 20, une colonne de la SS-Panzer-Division *Das Reich* est attaquée par les Francs-Tireurs et Partisans. Le 31 août, 300 maquisards sont aux prises avec 2 000 soldats allemands. Lorsque les Francs-Tireurs et les Partisans se retirent, les hommes de la SS-Panzer-Division *Das Reich* s'acharnent sur les maisons du bourg et sur les exploitations agricoles du voisinage. On peut

admirer La Beuvrière. Ce château du XIII^e siècle, rebâti en partie aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, ne se visite pas. Le bourg possède aussi un joli lavoir suspendu.

Saint-Laurent

■ MARION DAVID

© 02 48 71 06 29

www.ferme-des-vigneaux.fr

info@ferme-des-vigneaux.fr

Enfant : 6 €. CB non acceptée.

Marion David propose des spectacles pour enfants. Elle se déplace dans toute la région. Il s'agit de spectacles poétiques à base de musique, de théâtre et de théâtre d'ombres. On est plongé dans un univers onirique qui plaît autant aux petits qu'à leurs parents. L'artiste propose également des installations pour les enfants lors des fêtes (mariages, fête locale). Elle crée un univers avec des matériaux de récupération, proposant de découvrir les insectes, de réaliser des bulles de savon géantes, de faire flotter des petits bateaux...

Saint-Outrille

■ COLLÉGIALE DE SAINT-OUTRILLE

4, rue de l'Eglise

© 02 48 51 40 41

www.communesaintoutrille.fr

commune-saint-outrille@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h. Gratuit. Visite guidée du clocher : 3 € pour les adultes, 2 € pour les enfants (groupes de + de 10 personnes : 2,50 € par adulte et 1,50 € par enfant). Visite guidée (sur rendez-vous).

Le petit village de Saint-Outrille abrite un magnifique chef-d'œuvre : la collégiale Saint-Austregésile. Le chœur est roman (admirez la régularité des arcades de l'abside à l'extérieur) et la nef gothique date du XV^e siècle. Le clocher tors de sa collégiale datant du XI^e siècle est l'un des plus beaux d'Europe. Couvert de bardeaux de châtaigniers, il arbore une vrille impressionnante. Vous allez pouvoir écouter le son du bourdon ou encore caresser le bronze des cloches. Vous pourrez découvrir le clocher de plus près encore en prenant part à l'une des visites guidées de cette partie de l'édifice. A la tombée de la nuit, les jardins de la collégiale sont illuminés.

■ LA GRANGE AUX DÎMES

Place de l'Eglise

© 02 48 71 84 93

www.lagrangeauxdimes.com

Ouvert du jeudi au dimanche. Ouvert le lundi sur réservation. Menus de 28 € à 41 €. (hors week-end et jours fériés). Terrasse.

A la Grange aux Dimes, on prend le temps de manger des petits plats raffinés préparés avec la plus grande attention par Raphaël Perseil. Après avoir exercé dans plusieurs établissements renommés, le chef a décidé d'ouvrir son propre restaurant dans sa région natale en 2010. Jadis, cette grange servait à entreposer l'impôt sur la récolte, privilège aboli en 1789. L'établissement a du cachet et profite d'un bel emplacement au pied de la collégiale de Saint-Outrille-en-Gracay qu'il faut venir

voir pour son clocher tors. Mais revenons à la cuisine du chef ! La carte change quasiment une fois par mois. A chaque fois, nous avons donc le plaisir de déguster une nouvelle création, un véritable tableau unique qui dévoile le talent artistique du chef autant que sa maîtrise des techniques culinaires. Les fruits et légumes proviennent d'un maraîcher local, ils ont cette fraîcheur et cette saveur incomparables. Difficile de rester de marbre devant un croquant aux joues de bœuf accompagné de petites carottes fondantes et d'un jus corsé au vin rouge ou un pressé d'agneau confit ! Et pour les amateurs de desserts, le chef a concocté un velouté de cacao, chantilly de lentilles vertes du Berry ou une dacquoise à la pistache, crème légère à la vanille, compotée de fruits rouges, sorbet à la framboise.

■ JARDIN DES CHANOINES

4, rue de l'Eglise

© 02 48 51 40 41

www.communesaintoutrille.fr

commune-saint-outrille@wanadoo.fr

Gratuit. Visite libre avec bornes interactives.

Au pied de la collégiale de Saint-Outrille, vous allez pouvoir vous promener dans le jardin des Chanoines. Dans ce grand espace de verdure, bordé par un petit cours d'eau, vous allez continuer à enrichir vos connaissances sur l'histoire du majestueux clocher de l'édifice. Des bornes interactives en français et en anglais vous en content son histoire. A la nuit tombée, le jardin s'illumine, pour une vue plus mystérieuse.

Vignoux-sur-Barangeon

Vignoux-sur-Barangeon se trouve à 8 kilomètres à l'est de Vierzon. Le village doit son nom à sa situation : petit village assis sur la colline au milieu des vignes, il est mentionné en 870 sous le nom de « Vinogilo ». On peut y admirer le château de Blosset. Les façades, côtés et toitures des parties subsistantes de l'édifice, la chaussée reliant la basse-cour de l'entrée, l'Enclos du Château, ainsi que les 2 ponts et la place de la basse-cour de l'entrée sont inscrits sur l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 1995. Le coureur cycliste Jean Graczyk est décédé dans la commune en 2004 ; une rue porte son nom.

■ LE PRIEURÉ

2, rue Jean-Graczyk

© 02 48 51 58 80

www.leprieurehotel.fr

prieurehotel@wanadoo.fr

Maitre Restaurateur. Vignobles et Découvertes. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h45 et de 19h45 à 21h. Demi juin à mi septembre, ouvert tous les jours. Menus de 40 € à 55 € (menu découverte : 66 €). Formule du midi : 21 € (à 27 € (sauf le samedi, le dimanche et jours fériés)). Accueil des groupes. Terrasse.

Une très belle demeure aussi charmante qu'imposante qui abrite quelques chambres et un restaurant gastronomique. On y découvre la cuisine audacieuse, à la fois créative et traditionnelle, du chef Manuel Ribail. La carte évolue toutes les 5 à 6 semaines pour rester au plus près des produits de saison. Les fromages sont locaux et le

pain maison. On peut savourer un marbré de foie gras de canard et mangue fraîche, des médaillons de lotte pochés, de la selle d'agneau ou du perdreau rouge sauvage aux baies roses. En dessert, on se laisse tenter par une tarte fine aux pommes, une mousse au chocolat noir et clémentines ou une assiette tout café.

■ LE PRIEURÉ**

2, rue Jean-Graczyk

© 02 48 51 58 80

www.leprieurehotel.fr

prieurehotel@wanadoo.fr



Hors saison, fermé les mardi et mercredi. 5 chambres. Chambre double de 70 € à 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. Restauration : Menu L'Ardoise à partir de 21 € (servi uniquement au déjeuner). Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.

Au cœur du Berry, à la frontière de la Sologne, cette magnifique demeure du XIX^e siècle a su conserver tout son cachet. Bien loin en arrière, le Prieuré abritait le presbytère du village de Barangeon. C'est un lieu paisible, bien situé pour découvrir la région. Pendant que le chef Manuel Ribail officie en cuisine, Céline et Carole vous accueillent. L'hôtellerie ne manque pas d'attrait, et piquée par le charme du lieu, on est vite conquis par les confortables chambres aux noms de fleurs, où les décors pastel s'harmonisent avec délicatesse. L'accueil est privilégié et la maîtresse de maison veille à notre bien-être. Le matin, le petit déjeuner (compris dans le prix des chambres) est servi sur la terrasse au bord de la piscine. Il est composé de produits maison. Le Prieuré est également un restaurant gastronomique où le foie gras et même le pain sont faits maison.

■ LE MOULIN NEUF

Le Moulin Neuf

© 02 48 51 70 89 / 06 16 40 00 10

www.gite-moulin-neuf.com

jacquierie0822@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). Arrivée : 17h, départ : 11h. 4 chambres. Chambre double de 80 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 32 €.

Le Moulin Neuf propose des chambres d'hôtes dans le joli cadre d'un ancien moulin à eau. La partie belle est faite au bois (poutres et meubles) et les chambres ont un charme tout à fait bucolique. Au rez-de-chaussée une kitchenette réservée aux hôtes permet de prendre les repas. Un salon avec télévision, bibliothèque et jeux de société se situe au premier étage. Au second, une suite familiale composée d'une chambre double et d'une chambre avec deux lits simples permet de loger parents et enfants. Elle dispose d'une salle de bains et de toilettes. Une autre chambre double avec salle d'eau et toilettes est également disponible. Le troisième étage est doté d'une chambre double et d'un canapé convertible deux places, d'une salle d'eau avec toilettes mais également d'une autre chambre double avec un lit deux personnes, un lit d'appoint, une banquette et une salle de bain avec toilettes. Une belle capacité d'accueil dans cet endroit charmant.

LA SAULDRE ET LA SOLOGNE

ALLOGNY

Accès par l'A71 depuis Paris (Sortie Vierzon). Situé à 20 km au nord de Bourges par la D944, ce charmant petit village est à la limite de la Sologne et du Berry. Le bourg d'Allogny offre de jolies découvertes : l'église romane, le prieuré de Bléron, la fontaine du Verdier.

A 20 km au nord-ouest par la D944, une magnifique forêt domaniale de 2 345 hectares vous invite à la promenade, avec, à la clé, la possibilité d'apercevoir des animaux. L'élevage de cerfs de Daniel Huet s'étend sur 15 hectares du domaine de Beauchêne et vous permettra d'approcher et de caresser ce seigneur des forêts.

ARGENT-SUR-SAULDRE ★

A 10 km d'Aubigny sur la D940 et à 20 km de Gien. Ville étape de la route Jacques Cœur. Profitez de votre passage à Argent-sur-Sauldre pour faire une halte dans le parc attenant au château, dont les allées suivent le cours de la Sauldre. Le canal latéral de la Sauldre a été creusé au XIX^e siècle. Ce canal « sans queue ni tête » de 46 km n'est relié à aucun cours d'eau. Il a été construit et mis en service dans les années 1870 pour assainir et fertiliser la Sologne. Très vite privé de navigation – dès 1925 –, le canal retrouve une jeunesse oubliée grâce à de grands travaux de désenvasement. Ses berges éclaircies et aménagées s'offrent désormais aux randonneurs qui veilleront à ne pas perturber l'attente placide des pêcheurs. Pêche et chasse sont par ailleurs à l'honneur dans les nombreux restaurants de la commune qui raviront les gastronomes. A noter pour les amateurs de randonnée : il est possible de réaliser sur le bord du canal et dans les marais une boucle de sept heures. Plusieurs tables en bois sont disséminées à de nombreux endroits du site pour permettre de faire une pause ou de se restaurer. L'étang du Puits, le plus vaste étang de Sologne, se trouve sur cette commune. Il s'étend également sur celles de Clémont et de Cerdon. Argent-sur-Sauldre est traversée par la Grande Sauldre, rivière prenant source au niveau d'Humbligny. L'Oizenotte se déverse dans la Grande Sauldre sur la commune d'Argent-sur-Sauldre. Le sous-sol argileux a permis à l'activité céramique de se développer au XVIII^e siècle. Une briqueterie et une tuilerie ont ainsi vu le jour. La faïence de Gien fut créée à partir de la terre provenant d'Argent-sur-Sauldre. En 1847, la société Renault commence à fabriquer des pièces de poterie. Aujourd'hui, elle continue de produire de très belles pièces.

Au début du XX^e siècle, différentes activités économiques ont pris place. Elles existent encore de nos jours : exploitation de carrières de calcaire et de silex, confection, fabrique de meubles, sciage de bois. En revanche certaines entreprises ont disparu, c'est le cas notamment de la laiterie, d'un atelier de fabrication de chaussures. Il subsiste une entreprise faisant partie de l'industrie du papier : Paragon Identification, une entreprise reconnue dans l'imprimerie française. L'essor économique qu'a connu Argent-sur-Sauldre est principalement dû à sa

situation géographique et aux différentes voies de communications qui existaient : le chemin de fer du Blanc-Argent, le canal de la Sauldre.

On peut y admirer le château de Saint-Maur, construit vers 1776-1778 par l'architecte Victor Louis, classé Monument historique depuis 2002, l'église Saint-André, érigée au XIII^e siècle et agrandie au XV^e siècle, restaurée en 1892 par Octave Guérin, classée Monument historique depuis 1944. Enfin l'étang du Puits est propice à la détente et aux balades.

Points d'intérêt

■ ÉTANG DU PUITS

02 48 58 34 04

Baignade surveillée uniquement côté Cerdon en juillet et en août. Gratuit. Accueil enfants. Restauration.

D'une superficie de 180 hectares, l'étang du Puits fut aménagé vers 1860-1870 sous Napoléon III à partir de pièces d'eau afin de régulariser le niveau des eaux du canal de la Sauldre. Avec une double vocation, écologique et touristique, l'étang du Puits est le plus grand étang de Sologne s'étendant sur les trois communes d'Argent-sur-Sauldre, Clémont et Cerdon. Classé depuis 1965, il est riche de plusieurs réserves : de chasse, de faune sauvage, de pêche et ornithologique. La diversité des milieux offre de nombreux habitats qui permettent d'accueillir des espèces animales remarquables dont le cygne tuberculé, la rousserole turdoïde et la sarcelle d'hiver... Grâce à son site boisé, c'est aussi une épataante base de loisirs avec voile, planche à voile, ski nautique, terrain de volley, bateaux à pédales, poneys et circuits de randonnée. Il est également possible de pique-niquer sur place et la baignade est officiellement ouverte du 1^{er} juillet au 30 août pour le plus grand plaisir des riverains comme des vacanciers.

■ LE MUSÉE DES MÉTIERS

Château d'Argent-sur-Sauldre

Place du Château

02 48 73 33 10 / 02 48 81 50 60 (mairie)

www.argentsursauldre.com

Ouvert du 1^{er} avril à fin septembre. Ouvert tous les jours de 13h à 18h (dernière visite à 16h45). Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 6,50 €. Groupe (20 personnes) : 5 € (1 gratuité pour 10 p + responsable). Visite guidée (avec brochure, entre 1h15 - 1h30).

Étape de la Route Jacques Cœur, le Musée des Métiers est établi à l'intérieur du Château d'Argent construit au XIII^e siècle et doté d'un élégant parc où promenade rime avec plaisir, c'est un bel écrin de nature domptée dessiné par le botaniste et encyclopédiste orléanais Duhamel de Montceau. Située juste en son flanc, l'église Saint-André, classé Monument historique en 1944, édifiée elle aussi au XIII^e siècle et restaurée en 1892 par Octave Guérin, s'arrime agréablement au Musée des Métiers. Totalement atypique, il propose sur trois niveaux des espaces créant ainsi des ateliers d'artisans du fer, du feu et du bois tels que charron, cordier, forgeron, dinandier, sabotier, bourrier, menuisier, charpentier, briquetier... Inutile de souligner que tous ces jolis métiers qui ont fait fleurir les traditions diverses de l'architecture en France ont bien disparu. Ceci énoncé, un grand merci à la commune qui a su préserver cette coquette construction et son parc, l'acquéranr en 1957, ayant ainsi, par ricochet, fait sienne la devise du Musée : *Celui qui oublie son passé se condamne à le recommencer*. Il sera malsaint d'oublier de citer la magnifique collection de papillons et d'oiseaux dans une salle dédiée à l'abbé Théophile Moreux (1867-1954), célèbre prêtre astronome argentais.

Le couvert

■ HÔTEL RESTAURANT
LE RELAIS DU COR D'ARGENT
39, rue Nationale
 ☎ 02 48 73 63 49
www.lecordargent.com
info@lecordargent.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h15 et de 19h30 à 21h15. Hôtel ouvert du lundi au jeudi et uniquement sur réservation le mardi et le mercredi. Menus de 22 € à 45 €. Une grande partie du charme de ce lieu (à la fois restaurant et hôtel) réside dans son côté « France d'antan ». Un équilibre rare et saisissant, conservé par la qualité des prestations aux coûts divers mais restant tout à fait accessibles. Ses cinq menus proposés dont un entièrement végétarien – c'est à noter – évoquent une cuisine des fourneaux, mitonnée et longuement pensée. Quel que soit celui choisi, il y a toujours quatre plats proposés, voire cinq pour le végétarien. Le chef propose un millefeuille de saumon au pistou, vinaigre à la framboise, de la pintade au coulis de petits pois et ail rôti, un medley de légumes aux fruits secs, sauce safranée à la tomate..., un beau plateau de fromages et des desserts à choisir sur une carte généreuse. Autre élément à quantifier, si je puis dire, l'espace. Quant à l'hôtel, ce sont sept chambres à disposition, dont le mobilier en bois crée une ambiance authentique.

■ À L'ARDOISE
1, rue Nationale
 ☎ 09 86 72 59 99
alardoise.resto@gmail.com

Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le jeudi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 15 € à 20 € (2 plats ou 3 plats au choix). Carte : 25 € environ (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 10 €.

Voilà un restaurant qui crée une cuisine ravissante toutes celles et et tous ceux qui, au moins une fois, s'y sont installés. Dans un cadre noir et blanc où, lors des grands frimas, une attentive cheminée crépite offrant un réconfort supplémentaire, le choix entre trois entrées, trois plats ou trois desserts au minimum nous attire, d'autant que leurs appellations sont prometteuses. On n'est point déçu lorsque le fois gras et la truite marinée au thé vert sont proposés avant une belle pièce de boeuf « thymisée » ou un poisson du jour « anethé » comme il se doit et on sait que ce sera un velouté de panais à la vanille ou un soufflé glacé au whisky qui achèvera le fier parcours. Sandrine, Julien et leur petite équipe ont cœur à vous recevoir, accompagnant tous les projets culinaires avec des produits frais, selon les saisons, et avec un désir renouvelé chaque matin lors la préparation des festivités quotidiennes en toute simplicité. Une bonne adresse, tant pour son exigence de la qualité que ses prix raisonnables.

CHER

Le gîte

■ **LE FERME DU GRAND MONTOUX**
D 176
 ☎ 06 81 31 31 49
www.gites-de-france.com



Gîtes de France (3 épis). 1 chambre. Chambre double à partir de 62 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sous condition. Accueil chevaux). Connexion Internet.

Christian et Anne-Marie Temperville ont aménagé une chambre d'hôtes dans leur ferme. La chambre est de plain-pied, elle dispose d'une salle de bains tout confort. Claire et lumineuse, la chambre est meublée de bois blond. L'hébergement se trouve entre Argent-sur-Sauldre et le bel étang du Puits. Il bénéficie d'un environnement bucolique, entre la Sauldre et le canal. Vous pouvez venir avec vos chevaux et pratiquer l'équitation dans la carrière (avec supplément).

Loisirs

■ **LES ÉCURIES D'ARGENT**
Les Grands
Route de Romecrots
 ☎ 02 48 73 60 24 / 06 10 39 83 55
www.equitationcentrenature18.fr
ecuriedsargent@yahoo.fr

Ouvert du mardi au samedi. Ouvert aussi dimanche après-midi. Pour toutes activités, appeler avant. Cours collectifs : 22 € pour 1h30. Stages à partir de 42 € la demi-journée. Balade découverte (1h30) : 36 €. Tourisme équestre – 3 jours : 483. Excursion une journée (5h d'équitation – pique-nique inclus) : 122 €. Excursion 1/2 journée : 55 €.

Les Écuries d'Argent, sont labellisées Ferme Équestre par la Fédération Française d'Équitation « Centre de Tourisme Équestre » et « Cheval Étape ». Et pour cause... Cours d'équitation (adultes et enfants), stages, randonnées équestres parmi les superbes couleurs solognotes sont proposés aussi bien aux néophytes qu'aux avertis. De plus, un gîte rural vous accueille et ce sont jusqu'à six personnes qui peuvent profiter d'un repos bien mérité après une journée entièrement consacrée à l'hippisme et ses joies émouvantes. D'autant que des ateliers « Évasion », « En Amoureux », « En famille » sont suggérés à des prix excellentement corrects au vu de la durée allant d'une demi-journée à une semaine. À seulement 2h de Paris, un beau week-end peut être programmé afin de découvrir autrement le monde de la Sologne sans oublier une confortable pension pour le bien-être de votre cheval, soyez-en assurés. Les Écuries d'Argent, une appellation en or !

Dans les environs

Clémont

Clémont est située à 11 kilomètres à l'ouest d'Argent-sur-Sauldre. La commune dispose d'un camping municipal. On peut y admirer l'église Saint-Etienne qui date du XV^e siècle (en rénovation jusqu'à fin 2018). Le bourg rassemble des maisons basses à pans de bois, typiques de la Sologne.

AU DOMAINE DE LA PLUME

La Dijonnière – RD923

© 02 48 58 65 50

www.audomainedelaplume.com

audomainedelaplume@orange.fr



Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 22 €.

Animaux acceptés (gîte de chasse). Wifi. Restauration (sur réservation à partir de 23 €).

C'est au cœur de la Sologne, dans une propriété de plus de 100 ha, que Martine et Marc Lagniez ouvrent leur maison aux passionnés de la nature. Les chambres, qui disposent toutes d'une salle d'eau ou de bain, ainsi que de WC privatis, sont agréablement décorées, chacune dans leur style. Les deux gîtes, d'une architecture typiquement berrichonne, sont parfaitement équipés pour votre confort. Le petit déjeuner est servi dans la demeure de la famille. Si vous êtes séduit par le lieu, vous pourrez réserver l'ancienne écurie au charme d'antan. La salle d'une capacité de 80 personnes est aménagée pour accueillir séminaires, mariages et autres cérémonies. Au Domaine de la Plume, nous avons apprécié le calme et la tranquillité, propices à la détente et au repos. C'est l'ambiance idéale pour faire quelques longueurs dans la piscine couverte et chauffée, se prélasser dans le spa, ou se balader au bord de la rivière et autour des étangs. Le domaine propose d'ailleurs des séjours de chasse ou de pêche. Votre chien sera accepté en laisse ou au chenil.

Concressault

Concressault est située à 11 kilomètres au sud-est d'Argent-sur-Sauldre. Le village s'est développé au Moyen Age autour d'un château construit à l'écart du village plus ancien de Dampierre-en-Crot. Ancien siège d'un bailliage secondaire, on y trouve les ruines d'un château fort que fit construire Jean de Berry, et l'église Saint-Pierre avec ses stalles du XV^e siècle dans le chœur. Les autres attractions touristiques de la commune sont le domaine du Moulin-Riche, des XVI^e et XIX^e siècles, véritablement représentatif de l'architecture rurale en Pays Fort avec sa grange pyramidale, ses moulins et son petit matériel agricole du XIX^e siècle. Patrimoine privé, ce domaine ne se visite pas.

AUBIGNY-SUR-NÈRE ★★

A 37 km de Bourges, sur la D940. Cette petite ville, installée entre la Sologne et le Pays berrichon, a été terre d'Écosse au début du XV^e siècle. Son patrimoine historique, architectural, culturel et économique la rend fort attrayante. Autrefois, Aubigny était dénommée aussi Aubigny-les-Cardeux, en référence au cardage de la laine des moutons solognots et berrichons qui s'effectuait dans la cité. Aubigny-sur-Nère est surnommée la Cité des Stuarts, en référence à Jean Stuart de Darnley, chef de l'armée écossaise, qui reçut la ville des mains de Charles VII au XV^e siècle. C'est une ville tout à fait charmante, au centre très attractif. Maisons à colombages et monuments de pierre lui confèrent un charme certain. Chaque année en juillet la ville vibre le temps d'un week-end au son des cornemuses à l'occasion des fêtes écossaises, très réputées. Le marché a lieu tous les samedis matin.

OFFICE DE TOURISME

1, rue de l'Eglise © 02 48 58 40 20

www.tourisme-sauldre-sologne.com/fr

Juin à août : 9h30-18h. Avril, mai et septembre : 10h-17h du lundi au samedi, 10h-13h le dimanche. Octobre à mars :

10h-17h du lundi au samedi.

L'Office de tourisme offre une documentation touristique détaillée, ainsi que tous les renseignements utiles pour découvrir le Pays de Sauldre-Sologne. L'accueil est souriant et dynamique, avec la possibilité de visites guidées. La boutique présente un bel éventail de produits locaux. L'Office de tourisme propose également des vélos à la location pour profiter des sentiers et des petites routes de ce territoire paisible.

VISITE GUIDÉE DE LA CITÉ DES STUARTS

Office de tourisme Sauldre et Sologne

1, rue de l'Eglise © 02 48 58 40 20

www.tourisme-sauldre-sologne.com

accueil@tourisme-sauldre-sologne.com

Toute l'année sur demande. Ouvert le mardi et le jeudi.

À 9h45. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3 €.

Visite guidée (par un accompagnateur-conteur).

Une belle balade tout en dérive qui part de la salle des mariages du château des Stuarts – aujourd'hui l'Hôtel de ville – dans cette « capitale » du nord du Cher où la Nère, cet affluent de la Grande Sauldre, se love dans

la vieille ville. Plus de 200 maisons à colombages du XVI^e siècle épapillent allègrement leurs petits secrets architecturaux, pour vous enrichir les yeux et la mémoire à venir. Surgissent ici la maison du bailli, puis celle de Saint-Jean, ailleurs la Maison de François I^{er} et là, oui devant vous, l'historique, réchappée de l'incendie de 1512, celle dont on peut se fier quant à son incontestable authenticité : la Maison du Pont des Foulons accolée à une tour des anciennes fortifications. C'est dire qu'à Aubigny on oublie les soucis pour entrer dans un monde où le mot Renaissance est loin d'être vain...

- **1^{er} week-end du mois de mai** : un groin de folie (marché de producteurs).
- **3^e week-end du mois de mai** : Brocante.
- **Mi-juillet** : Fêtes franco-écossaises.
- **3^e week-end du mois d'octobre** : Foire exposition.
- **Décembre** : Marché de Noël.

Points d'intérêt

■ LES ANCIENNES FORTIFICATIONS

Des fortifications d'autrefois qui cernaient la ville d'Aubigny, datant du XIII^e ou du XIV^e siècle, il ne reste aujourd'hui que trois tours et quelques vestiges. La rue de la Porte-du-Cygne garde quelques traces de la Porte-des-Foulons, qui était flanquée de deux tours en fer à cheval. On aperçoit encore une partie intérieure de cette porte, avec la rainure dans laquelle venait coulisser la herse. Et le long du Mail-Guichard, deux tours en fer à cheval, reliées par une courtine, sont percées d'archères. Autant de traces de l'histoire à découvrir tout comme l'origine des armoiries de la ville qui restent à ce jour inconnue, représentant un fermail – boucle munie de son ardillon servant jadis d'agrafe de manteau – et qui demeure désormais une boucle de ceinture. Serait-ce l'expression graphique d'un O provenant du phonème «Au» d'Aubigny et l'agrafe, elle, la Nère traversant la cité ?

■ LE CHÂTEAU DES STUARTS

Place de la Résistance ☎ 02 48 58 40 20
www.tourisme-sauldre-sologne.com/fr
accueil@tourisme-sauldre-sologne.com

Visite guidée avec l'office de tourisme. Se renseigner pour les visites libres.

Le château des Stuarts a le privilège d'édifier en notre mémoire une rencontre architecturale datant de la Renaissance. Il fut construit par Robert Stuart, premier capitaine de la garde écossaise et seigneur d'Aubigny de 1508 à 1540, qui s'est largement illustré pendant les campagnes d'Italie. Une partie est aujourd'hui dédiée à l'hôtel de ville. Sans oublier le Mémorial de l'Auld-Alliance qui pérennise ainsi le pacte scellé entre les royaumes de France et d'Écosse. On peut par ailleurs y admirer les tapisseries d'Aubusson offertes par Louis XIV à Louise de Keroualle. Des restaurations eurent lieu depuis, notamment l'aile sud à la fin du XIX^e siècle. Il est classé Monument historique depuis 1862, remercions-en certainement Mérimeée !

► **Crime au château** : 25 août 2018

Animation ludique durant laquelle les participants devront lever le voile sur un meurtre !

Plein tarif 20 €, tarif réduit 16 €.



© Alie J. Jager - Stockphoto

CHER

Maison à colombages d'Aubigny-sur-Nère.

■ LE COUVENT DES AUGUSTINS NOIRS

Situé près de l'hospice, ce couvent fondé en 1616 pour des ermites de l'observance stricte de Saint-Augustin, dits Augustins Noirs, afin de les distinguer des chanoines du Prieuré, a conservé son cloître de pierre et de brique, ainsi que la tourelle d'escalier. La chapelle qui était au nord a été démolie. Un coup d'œil vaut le coup afin de scruter au mieux la qualité de cette construction, typique de l'architecture berrichonne durant cette même époque, égrenée un peu partout dans le paysage solognot et constituant ainsi une unité visuelle pour tout voyageur avisé. Vendu en 1792, il est racheté en 1818 par la ville. Les jardins établis en 1861 permettent désormais des possibilités d'événements divers pour les associations qui y sont accueillies par la mairie.

■ LES GRANDS JARDINS OU PARC DE LA DUCHESSE DE PORTSMOUTH

Place du Château
 ☎ 02 48 81 50 07

Ouvert tous les jours. Visite Libre. Gratuit. La visite en fauteuil nécessite un accompagnant. Animations.

Le Parc de la duchesse de Portsmouth (appelé aussi les Grands-Jardins) était autrefois le parc du château des Stuarts. Il a été aménagé et agrandi au XVIII^e siècle par Louise Renée de Penancoët de Keroual, duchesse de Portsmouth et d'Aubigny – maîtresse de Charles II, roi d'Angleterre, d'Écosse et d'Irlande mais aussi agent secret du roi de France, Louis XIV). Dessiné par un disciple de Le Nôtre, il comprend un jardin à la française où l'on peut admirer de belles allées bordées de charmes. Un jardin anglais occupe le centre de la promenade avec ses pelouses, ses massifs et ses multiples variétés d'arbres français et exotiques et son beau groupe de marbre, *Le Passé et l'Avenir*. Ouvert tous les jours de l'année, du lever au coucheur du soleil. Chaque année les fêtes franco-écossaises se déroulent dans ce lieu enchanté... Serait-ce aussi une manière d'honorer la mémoire de celle que Saint-Simon considérait comme une aventurière ?

■ MEMORIAL DE L'AULD-ALLIANCE

① 02 48 81 50 07

www.tourisme-sauldre-sologne.com/fr
accueil@tourisme-sauldre-sologne.com

Visite uniquement sur réservation pour les groupes à l'Office de Tourisme Sauldre et Sologne. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 2 €.

L'Auld-Alliance est le terme par lequel on désigne le rapport étroit et singulier qui s'instaura de façon continue entre les royaumes de France et d'Écosse pendant cinq siècles. Son Mémorial porte témoignage de l'histoire extraordinaire et méconnue de cette alliance scellée entre les deux royaumes qui connaît son apogée avec les Stuarts d'Aubigny lors de la guerre de Cent Ans et pendant les guerres d'Italie. Ce musée unique en son genre vous permettra de découvrir son histoire par l'entremise de divers éléments historiques : guerres, jacobites...



■ MUSÉE PIERRE-RATEAU

Square des Dames (maison victorine)

① 02 48 81 50 00

www.aubigny.net/Musee-Pierre-Rateau
mairie@aubigny-sur-nere.fr

Ouvert du mois de mai à fin septembre de 15h à 18h45. Entrée gratuite. Visite guidée.

Pierre Rateau, natif d'Aubigny, chef d'entreprise dont le siège est toujours rue du Charbon, a droit à son musée et c'est le moins que l'on lui doit au vu de son courage et de ses services rendus à la patrie. Ce musée consacré à la Seconde Guerre mondiale lève le voile sur ce que fut la Résistance dans le nord du Cher et le rôle de Pierre Rateau, Compagnon de la Libération, prisonnier en Prusse orientale puis en Russie, il rejoindra Londres et deviendra agent secret sous le nom de Henri Poilly. Il dirigea de nombreuses missions spéciales, se faisant une spécialité du parachutage. Ce résistant albinien sera décoré le 18 juin 1945 par le Général de Gaulle de la Croix de l'Ordre de la Libération. Ayant une vocation en priorité pédagogique, le musée présente, sous forme de panneaux illustrés, la vie passionnante de ce héros hors du commun. Cette scénographie peut être prêtée aux établissements scolaires du département du Cher et des départements limitrophes.

Le couvert

L'ENTREPOT'ES

1, rue des Dames

① 02 48 58 86 30 / 06 07 86 54 00

www.lentrepotes-baravin.fr

Basse saison : ouvert le lundi midi de 12h à 14h30 ; du mardi au samedi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 23h. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 23h. Terrasse ouverte toute l'été.

Au cœur de la ville, un lieu très joliment décoré, un moment agréable à partager avec ses proches. Une ambiance chaleureuse et conviviale, grâce à la décoration sobre mais moderne. Plusieurs menus sont proposés à travers une carte très variées sur ardoise, comme par exemple un délicieux un risotto du chef. Un repas avec uniquement des produits frais qui s'accompagnent d'une grande sélection d'alcools et de vins (menetou, sancerre, pouilly-fumé).

La salle peut être privatisée pour un moment plus intime et calme entre amis ou pour un événement, pour un groupe de 10 à 15 personnes et au-delà de 15 personnes, l'établissement peut être privatiser. Un lieu pleins d'atouts et de charmes à découvrir absolument.

■ LA CHAUMIÈRE

2, rue Paul-Lasnier

① 33 2 48 58 04 01

www.hotel-restaurant-la-chaumiere.com

lachaumiere.hotel@wanadoo.fr

Maitre Restaurateur. Fermé de février à mars et en août. Ouvert du mardi au samedi ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours. Menus de 56 € à 67 €. Carte : 50 € environ (cuisine du bistro : 31 €). Menu enfant : 12 €. Sauf le dimanche. Vin au verre. Hôtel 19 chambres de 67 € à 163 € (de 1 à 4 personnes). Accueil des groupes (séminaires et réceptions). Parking privé.

Fabienne et Philippe Arnault ainsi que leurs enfants Cécile et Sébastien vous accueillent dans leur Chaumièr, hôtel-restaurant trois étoiles qui abrite au XIX^e siècle un relais de Poste. Depuis plus de 20 ans, ils cultivent l'art d'allier le charme de l'ancien – poutres, briques, tomettes – au confort moderne. En cuisine, les saveurs du terroir sont mises en avant – asperges de Sologne, girolles des sous-bois, myrtilles d'Aubigny... sans oublier le gibier à l'automne. A la carte cet automne, nous avons pu déguster un lièvre à la royale, préparé dans la tradition, avec ses pépites de foie gras et pappardelles au céleri. Parmi les douceurs, la crème brûlée au safran du Berry rehaussée d'un craquant au grué de cacao a remporté toutes les faveurs. La carte des vins propose de belles sélections avec une place d'honneur réservée aux vins de Centre-Loire. Une adresse gourmande à souhait qui a obtenu un Bib gourmand dans le célèbre guide rouge.

■ RESTAURANT LE BIEN-ALLER

3, rue des Dames

① 02 48 58 03 92

bienaller18@gmail.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Juillet-Août : ouvert 7j/7. Menus de 15 € à 33 € (dinners, week-ends et jours fériés). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 14 € (à 26 €, formules solo, duo ou trio). Vin au verre. Animaux autorisés. Terrasse.

L'une des meilleures adresses d'Aubigny, pour ne pas dire la meilleure, c'est celle-ci : le restaurant le Bien-Aller ! Et c'est vrai que tout va bien quand on vient y manger : on est bien accueilli, bien servi, bien nourri, tout va bien. L'ambiance, qui colle parfaitement avec le décor rouge et noir, nous embarque dans une douce réverie sur un fond de musique jazzy tous les premiers vendredis de chaque mois. La carte change chaque semaine et propose au choix 5 entrées, 5 plats et 5 desserts révélant une cuisine traditionnelle créative, fine et juste. Le Petit Futé a pu déguster un rôti de veau cuit à basse température servi avec un flan de légumes suivi d'une pastilla au chocolat noir 72 % avec une glace pistache et des fruits secs. Délicieux ! Les deux salles ont chacune leur identité, une plus bistrot sur le thème de l'Indochine avec ses fauteuils léopard, ses lampes et vases asiatiques ainsi que ses photos noir et blanc, l'autre plus chic et cosy avec son piano pour passer de charmantes soirées.

Idéal pour ceux qui aiment les bons petits plats et les restaurants avec une vraie ambiance !

Le gîte

■ LA CHAUMIÈRE***

2, rue Paul-Lasnier

① 03 2 48 58 04 01

www.hotel-restaurant-la-chaumiere.com

lachaumiere.hotel@wanadoo.fr

Les Collectionneurs. Fermé de mi-février à mi-mars et début août. 19 chambres. Chambre simple 67 €; chambre double 89 €; suite 110 €. Petit déjeuner : 10 € (petit-déjeuner complet 15 €). Parking. Animaux acceptés (10 € par jour). Wifi. Restauration.

La Chaumière est un lieu idéal pour combiner détente et gourmandise. Les bâtiments anciens (relais de Poste du XIX^e siècle) abritent 19 chambres au confort moderne. La grange a aussi été aménagée en chambre et en suite. Les chambres, très coquettes, peuvent accueillir les familles puisque certaines sont équipées d'un coin salon avec canapé convertible. Le jardin ajoute un charme à l'établissement. Au restaurant, vous aurez l'occasion de découvrir une cuisine moderne à base de produits locaux de qualité.

Gîtes

■ LES FIGUIERS

9, rue du Bourg-Coutant

① 02 48 48 00 18

accueil@tourisme-sauldre-sologne.org



Gîtes de France (3 épis). Fermé en mars et en octobre. Pour 6 personnes (104 m², 2 chambres). De 310 € à 440 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Wifi. Draps et linge de maison compris. TV écran plat. Douche balnéo. Terrasse. Cour intérieure. Barbecue. Lave-linge.

Le gîte Les Figuiers est situé en plein cœur de la ville de la cité des Stuart. Cette maison spacieuse de plus de 100 m² a une cour privative et une terrasse. Elle vous accueille pour un séjour en couple, en famille ou entre amis. Les couleurs sont joyeuses et l'équipement moderne. Confortable (il y a même le barbecue !) et charmante, sa situation est idéale pour découvrir le riche patrimoine d'Aubigny et pour participer aux activités nocturnes de la ville dont les visites nocturnes costumées.

Chambres d'hôtes

■ LA GRANGE DES CARDEUX

6, avenue du Parc des Sports

① 02 48 58 23 36 / 06 07 57 65 96

www.lagrangeDESCARDEUX.com

grange.des.cardeux@free.fr



Gîtes de France (4 épis). 4 épis Gîtes de France. Arrivée à partir de 18 h - départ 11 h. 3 chambres. Chambre double 87 €. Petit déjeuner inclus. Taxe de séjour comprise. Tarifs des chambres dégressifs pour 2 nuits et 3 nuits et plus. Chèque Vacances. Wifi gratuit.

l'Entrepôt' es
bar à vin restaurant



1 rue des Dames
18700 Aubigny-sur-Nère
02 48 58 86 30
www.lentreposest-baravin.fr

Un hébergement de charme ! Isabelle et Pascal méritent bien leur diplôme au concours du patrimoine restauré du Cher. Dans une ancienne grange, ils ont aménagé 3 chambres confortables. Nul doute que le bien-être s'invite tout au long de votre séjour pendant lequel vos hôtes se feront un plaisir de partager leur passion de la décoration et du jardin. Dès les premiers rayons de soleil, vous pourrez y prendre votre petit déjeuner. Ce jardin, magnifiquement fleuri, est d'ailleurs référencé par le Comité des Parcs et Jardins de France. Voilà un ensemble magnifique au cœur de la cité. La Grange des Cardeux propose aussi en location à la semaine, La Petite Maison du Canal, pour 2 ou 4 personnes, au bord du canal, avec un jardin clos.

Campings



CAMPING DES ÉTANGS****

Route de Oizon ☎ 02 48 58 02 37

www.camping-aubigny.com

camping.aubigny@orange.fr



Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Sur place : aire de jeux pour enfants avec château gonflable, ping-pong, terrain de boules éclairé et salle TV. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 24 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 17,50 € à 24 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 58 € à 78 € la semaine ; mobil-homes pour 6 à 8 personnes de 68 € à 88 € ; chalets pour 6 à 8 personnes de 78 € à 108 € ; bungalows pour 4 à 6 personnes de 32 € à 55 €. Roulotte jusqu'à 4 personnes 40 à 60 € la nuit. Camping-car : de 14 € à 20 €. Forfait couple chalet ou mobile-home 230 € la semaine. Club enfants. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration (restaurant avec terrasse). Animations. Grand étang à proximité.

Les emplacements spacieux et ombragés offrent une belle vue sur l'étang et une proximité avec la nature que les randonneurs, cyclistes et pêcheurs apprécient. Le camping propose une offre d'hébergement diversifiée. Bungalows, mobile-homes, chalets et roulettes

complètent les emplacements pour tentes. Depuis 2013, petits et grands profitent de la piscine extérieure chauffée avec sa pataugeoire, ses transats et ses parasols (ouverture de 10h à 20h). D'autres équipements sont mis à disposition : aire de jeux enfants avec château gonflable, table de ping-pong, terrain de boules éclairé, salle TV... L'été, un club enfant en matinée dès 4 ans, des animations sont organisées (repas à thème, découverte de produits locaux, etc.). Le camping est aussi idéal pour les rassemblements familiaux, cousinades et autres, puisqu'il peut recevoir une centaine de personnes en location en dur et 300 personnes en emplacement nu. Vous avez la possibilité de louer pour découvrir la jolie ville aux inspirations écossaises d'Aubigny-sur-Nère. Le restaurant est ouvert en haute saison avec un repas à déguster le soir, et une borne électrique pour les voitures a été installée. De plus, une petite jardinière est proposée pour que les personnes cultivent s'ils le souhaitent. Des chambres d'amis sont en cours de création, ce qui permettra de loger des personnes tout au long de l'année avec un confort identique à un hôtel. Un coup de cœur pour ce camping qui grâce à son propriétaire trouve chaque année des idées innovantes pour l'enrichir dans ses prestations, mais aussi pour réjouir les campeurs. Petit conseil : réservez vite pour vos prochaines vacances.

Emplettes

BOULANGERIE DES DAMES

5, rue des Dames ☎ 02 48 58 86 42

Pourquoi ne pas profiter d'un passage à Aubigny-sur-Nère pour découvrir les Croquets des Dames, une spécialité de la boulangerie-pâtisserie du même nom, au cœur du centre-ville ? Les croquets sont de délicieux rectangles croustillants à l'amande et à la noisette. Un vrai bonheur sur le pouce ou avec un café, voire en accompagnement d'une coupe glacée. Et pour ceux qui ne seraient pas tentés par les Croquets, l'établissement propose des pâtisseries traditionnelles (religieuses, tartes...).



CAVE DES STUARTS

Place Paul-Lasnier

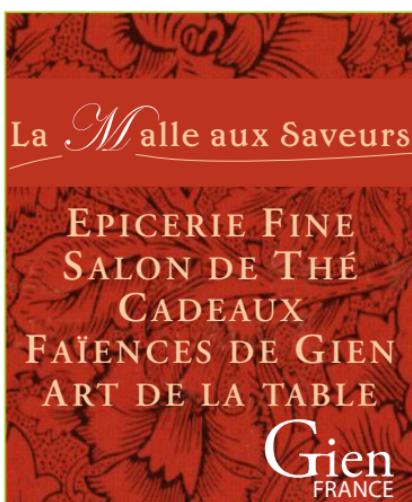
⌚ 02 48 58 38 14 – www.cave-des-stuarts.fr

cave.d.stuarts@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h10 et de 15h à 19h10 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h10. Livraison possible.

Une très jolie sélection de champagnes, de rhums, de cognacs et whiskies rythme cette cave, historique par son nom, mais pas si âgée : créée en 1989, la Cave des Stuarts n'a que 29 ans mais elle a déjà tout d'une grande. Parmi la sélection, nous pouvons trouver de très bons champagnes comme Amour de Deutz ou le mythique Bollinger, ou un large choix de whiskies comme The Aubigny Auld. En whisky écossais nous avons par exemple Dalmore et en japonais Nikka, et en rhums nous reconnaîtrons le Rhum Arcane, Don Papa, pour finir sur un cognac comme Daniel Bouju. De belles maisons mises en valeur dans une boutique sobre et élégante avec une vendeuse souriante et agréable qui saura vous orienter grâce à son professionnalisme et sa connaissance.

► Autre adresse : rue du Prieuré



■ LA MALLE AUX SAVEURS

26, rue du Prieuré ☎ 02 48 58 44 06

Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

La Malle aux saveurs c'est l'épicerie fine à l'honneur ! La mise en avant d'une qualité où le choix n'est pas innocent. Pour les amoureux d'une cuisine riche, on appréciera les truffes du Périgord, les foies gras de canard et d'oie, les cassoulets, les soufflets, les saucisses sèches et autres sereines tentations... enfin de quoi ravir des palais en attente de joyeusetés culinaires.

■ PATISSIER CHOCOLATIER BARON

38, rue du Prieuré ☎ 02 48 58 00 24

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h30 ; le samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h30 ; le dimanche de 8h à 13h.

Déguster une bonne glace en remontant la rue principale d'Aubigny-sur-Nère, juste avant une halte dans les grands jardins, rien de mieux quand les beaux jours sont là ! Il serait dommage de profiter de la Cité des Stuarts sans goûter les délicieux parfums proposés par le pâtissier-chocolatier Jean-Luc Baron. Élaborées dans son laboratoire, ses glaces sont un véritable régal. Ici, pas de couleurs criardes ni de goûts saturés. C'est fin, fondant et délicieux. Et le cornet croquant dans lequel elles sont servies est lui aussi très bon. A découvrir également dans cette pâtisserie haut de gamme, « Le Fromage », une spécialité de la maison à base de crème pâtissière avec une génoise, un délice qui a fait ses preuves puisqu'il existe depuis plus de 60 ans ! Fût vous conseille aussi de goûter le Pavé d'Aubigny, une confiserie à base de praliné au gingembre et aux écorces d'orange.

Dans les environs

Brinon-sur-Sauldre

Brinon-sur-Sauldre se trouve à 11 kilomètres au sud-ouest d'Aubigny-sur-Nère. Le village est situé en Sologne berri-chonne à une vingtaine de kilomètres à l'est de Lamotte-Beuvron et à une vingtaine de kilomètres au sud-ouest de Sully-sur-Loire. Il est situé sur la grande Sauldre et un peu au sud du canal de la Sauldre. Le paysage est essentiellement forestier. C'est une terre de chasseurs. On peut y admirer une église du XIII^e siècle, entourée d'un caquetoire, le château de Brinon-sur-Sauldre et se promener le long du canal de la Sauldre. Le lavoir a bénéficié d'une réfection, le lieu est prisé des pêcheurs et des badauds. Brinon-sur-Sauldre a été popularisé par le roman de Maurice Genevoix, *Raboliot*. Récemment, des sentiers pédestres ont été aménagés. Le circuit Raboliot est indiqué sur des panneaux dans le bourg.

■ ÉGLISE SAINT-BATHÉLÉMY

L'église, autrefois consacrée à saint Aignan, est de style roman. De forme ramassée et trapue, elle ne comporte pas de transept. Sa construction date sans doute du XI^e siècle. Elle est remarquable par son vaste caquetoir : une galerie extérieure construite en briques, sans doute au XVI^e siècle. A l'intérieur, on admire de belles sculptures en cul-de-lampe (avec peut-être une représentation de sainte Solange) et un intéressant Chemin de Croix en céramique. Il est l'œuvre de Jeanne Champillou, une céramiste d'Orléans.



**CAMPING
des
Etangs**

**Chambre d'hôtel
à partir de
49 € la nuit**





**wiFi
GRATUIT**

CAMPING DES ETANGS
Route de Oizon 18700 AUBIGNY SUR NERE
Tél : 02 48 58 02 37
mail : camping.aubigny@orange.fr
Site : www.camping-aubigny.com

■ LA MAISON DE LA FORÊT

2, route Lamotte

⌚ 02 48 58 52 55

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 9h à 12h. Du 15 mai au 20 septembre : ouverture supplémentaire le jeudi et le samedi de 15h à 18h, le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Brinon-sur-Sauldre, c'est aussi le pays de Raboliot car l'auteur Maurice Genevoix s'y installa quelques semaines puis écrivit son fameux roman. Aujourd'hui, on ne peut éviter de passer par la Maison de la Forêt. Située face à l'église Saint-Barthélemy dotée de son curieux caquetoire, elle côtoie dans le même bâtiment l'agence postale et l'office de tourisme. Ce petit musée dédié à la sylviculture évoque par les outils présentés et les taxidermies d'oiseaux, notamment, la richesse de la nature alentour dont les arbres aux essences multiples offrent à l'air ambiant des émanations revigorantes.

■ L'AUBERGE DU 7 restaurant

7, Grande rue

⌚ 02 48 58 65 65 / 06 47 60 14 61

www.aubergedu7.fr

aubergedu7@bbox.fr

Tables & Auberges de France. Fermé du 23 février au 9 mars. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; le mardi et du jeudi au samedi de 19h à 20h30 et le soir. En basse saison, mardi et jeudi soir sur réservation. Menus de 19 € à 27 € (le soir et le week-end). Formule du midi : 13,50 € (à 16 € en semaine). Vin au verre. Terrasse. 20 couverts à l'intérieur, 20 couverts à l'extérieur.

Voici une auberge agréable : accueil chaleureux, décor douillet et très bonne cuisine. Dans l'assiette, cela donne de bons petits plats cuisinés lentement afin d'exhaler tous les arômes et épices délicats. Chaque jour, de nouveaux mets sont proposés à l'ardoise. Le chef Pascal Bellavia puise son inspiration dans sa contrée d'origine, l'Italie, mais aussi dans ses terres d'adoption – on retrouve ainsi des spécialités propres aux bouchons lyonnais comme la cervelle de canut ou le saucisson de Lyon revisités. Mais ses talents ne s'arrêtent pas là. *Futé* a pu apprécier un velouté de panais, un chapon sauce aux morilles tendre à souhait et une délicieuse tartelette aux noix. Chaque semaine, des menus « week-end » plus élaborés sont à découvrir. Le restaurant possède le charme solognot avec ses poutres en bois et son caractère traditionnel. Claude-Hélène vous conduit depuis le petit salon à votre table pour une belle escale gourmande. Pour poursuivre le séjour en Sologne berrichonne, l'auberge propose 5 chambres d'hôtes.

■ L'AUBERGE DU 7hébergement

7, Grande rue

© 02 48 58 56 65 / 06 47 60 14 61

www.aubergedu7.fr

aubergedu7@bbox.fr

Accueil de 18h à 21h. 4 chambres. Chambre double de 61 € à 75 €. Petit déjeuner inclus (continental). Chambre quadruple : 103 €. Soirée étape du mardi au jeudi : 65 €. Anglais parlé. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration.

Outre sa bonne cuisine, l'Auberge du 7 propose un service de chambres d'hôtes, au-dessus du restaurant. Les fenêtres sont neuves, elles possèdent toutes le double vitrage, de cette façon les bruits de la route se trouvent complètement étouffés. Le beau parquet d'époque apporte beaucoup de cachet. Le couloir central permet d'accéder aux différentes chambres : la chambre du Printemps grande et lumineuse, la chambre Sologne, la chambre des Danseuses cosy et chaleureuse, la chambre du Soleil Levant paisible à souhait. Chacune a une déco très soignée qui crée des ambiances différentes, douces ou colorées. Grâce à un accès indépendant du restaurant, vous êtes libre de vaquer à vos occupations et de profiter pleinement des atouts de la Sologne. Bon point : l'accueil est très sympathique.

■ LA SOLOGNOTE

34, Grande-Rue

© 02 48 58 50 29

www.lasolognote.com

lasolognote@wanadoo.fr

Ouvert le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 22 € à 46,50 € (de 2 plats à 5 plats). Accueil des groupes. Terrasse. Hôtel de 54 € à 100 € la nuitée (de 2 à 4 personnes). Pension et séjour possible à partir de 3 nuits. Animaux acceptés : 7 €. Petit-déjeuner : 10 €.

C'est au cœur de la Sologne, dans un écrin de verdure que vous accueilleront Marie-Christine et David Lacube, pour partager un moment agréable en famille ou entre amis. Ici, le caractère de la Sologne s'exprime dans le maintien de la tradition. Briques, tomettes typiques et coin cheminée apportent toute la chaleur nécessaire

pour passer un moment convivial. Et l'été, vous pourrez déjeuner en terrasse. La carte change tous les 15 jours et le chef prépare tout lui-même. Parmi tous les délicieux mets, tous aussi attrayants les uns que les autres, Nous avons jeté notre dévolu sur l'aile de raie au beurre noisette avec son méli-mélo de légumes. Délicieuse ! Pour clore en beauté cette escale solognote, la polenta crémeuse et son melon poêlé au miel de Sologne vous laissera de jolies douceurs en bouche. Le chef aime le métissage des cuisines et l'on prend beaucoup de plaisir à déguster ses plats riches de saveurs et de créativité.

■ CLUB HIPPIQUE DE BRINON

Route de Lamotte

© 06 71 11 25 58

www.cheval-sologne.com

info@cheval-sologne.com

OUVERT toute l'année.

Le Club Hippique de Brinon est un lieu d'étape idéal pour randonner à cheval ou s'adonner sur place à des activités de loisirs et de sports équestres. Bon à savoir : l'activité équestre est ouverte à partir de 3 ans avec les poneys. De l'initiation au spectacle (le club accueille les champions), les activités sont variées : saut d'obstacles, dressage, attelage, TREC, balades, randonnées, Equifun (parcours ludique à cheval)... Il est possible aussi d'effectuer des stages et de passer son examen Galop. L'encadrement s'effectue bien entendu par des professeurs diplômés. Sur place, le club dispose d'un manège couvert et d'un club house. De plus, si vous possédez un cheval, sa mise en pension est possible. Sans oublier les compétitions durant toute l'année. Quant à l'hébergement : un gîte et deux dortoirs sont disponibles, permettant de belles journées où vivre parmi le monde hippique peut susciter des vocations.

Ennordres

Ennordres se situe à 8 kilomètres au sud d'Aubigny-sur-Nère. Située au seuil de la Sologne, Ennordres s'étend sur 6379 ha, moitié terre agricoles, moitié forêts. La chasse y est donc l'une des activités majeures des habitants comme des visiteurs. Des vestiges romains ont été retrouvés sur le territoire de la commune : une voie romaine traversait le village qui reliait Bourges à Orléans. Le village possédait en 1242 une léproserie, en 1404. L'origine de son nom est attestée en 1523. Au XV^e siècle, Ennordres disposait d'un hôpital. L'artisanat s'est implanté dans le village autour de deux noyaux : le bourg et un hameau situé à 6 kilomètres, dit le Gué de la Pierre (le père d'Alain-Fournier, instituteur, a enseigné à l'école de ce hameau). Il est encore actif au moment de la Seconde Guerre mondiale. Dès la fin de cette guerre, une carrière d'extraction de silex et de sable s'installe et fournit les matériaux nécessaires à la fabrication de béton et à la confection des routes

Le patrimoine de cette petite commune de 200 habitants est très riche. On peut y admirer l'église Saint-Martin, qui date de la fin du XII^e siècle. L'ancien lavoir et l'ancienne école du Gué de la Pierre complètent ces attraits. Le territoire communal compte aussi un riche patrimoine architectural privé comme le château de l'Echeneau, le château de La Motte sur les bords de la petite Sauldre, le

château de la Brossette actuellement ouvert en chambre d'hôtes, la ferme des Grimousseaux à la sortie du bourg, tout à fait typique des constructions du XVIII^e siècle avec ses briques et colombages, plusieurs granges pyramidales qui, pour certaines, ont gardé leur usage d'origine.

■ ÉGLISE SAINT-MARTIN

L'église date du XIII^e siècle (choeur, transept et chapelle devenue sacristie). Elle a été restaurée entre 1860 et 1865 par Heurtault, un architecte d'Orléans. Celui-ci a reconstruit la nef. Cet édifice, à l'exception de la nef, est classé Monument historique depuis 1921. Son clocher est une tour carrée avec un escalier à vis faisant saillie à l'angle extérieur. La sacristie semi-octogonale est éclairée par trois fenêtres ouvertes à l'est, voûtées et ornées de nervures rayonnantes. La tour nord et l'abside sont du début du XIV^e siècle. La chapelle sud a été édifiée au XVI^e siècle pour la famille seigneuriale de La Motte-Forte.

■ CHAMBRES D'HÔTES LES CHÂTELAINS

Les Chatelains

02 48 58 40 37 / 06 07 29 67 98

www.leschatelains.com

contact@leschatelains.com



5 chambres. Chambre double 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Restauration (table d'hôtes sur réservation : 30 €, sauf le dimanche soir).

Daniel et Marylène vous accueillent dans leur domaine berrichon entre la Sologne et le Sancerrois. Cette ancienne ferme a été très joliment aménagée. Point de départ idéal pour visiter les vignobles de la région, les Châtelains proposent cinq chambres confortables, avec chacune un thème particulier : chambre 1900, chambre Berry, chambre Jouy ; les chambres Brittany et Méditerranée sont deux suites familiales. Toutes lumineuses, les pièces

ont été décorées d'enduit à la chaux. On peut se croire dans un décor de cinéma tellement les thèmes sont poussés dans les moindres détails. Le parc vous procurera une détente assurée avec son calme et sa piscine chauffée. Une maison d'hôtes superbe.

■ LA GRANGE DES MERCIERS

Le Grand Lieu

06 87 19 82 82 / 06 83 47 65 06

www.grangedesmerciers.com

grangedesmerciers@orange.fr



Gites de France (3 épis). Pour 6 personnes. De 330 € à 390 € la semaine selon saison. Salle de réception : 669 € la soirée, 1050 € la journée en semaine, 2290 € le we. Gites 14 pers : de 600 € à 760 € la semaine. Pour 2 nuit en semaine : 230 € les gîtes de 4-6 personnes et 470 € à 550 € le gîte de 14 personnes. Réceptions et mariages. Parc arboré, étang, parking 150 places et emplacement autocar. Nichés au cœur de la nature entre le Berry et la Sologne, quatre gîtes du XVIII^e siècle peuvent accueillir jusqu'à 40 personnes. Les Hortensias (4 à 6 personnes), Les Lavandes (4 à 6 personnes), Les Pruniers (14 personnes) et Les Pommiers (jusqu'à 14 personnes) sont meublés et décorés à l'ancienne pour une ambiance des plus chaleureuses. Ils sont équipés d'un confort moderne. Pour ceux qui apprécient le grand air : terrain de boules, aire de jeux et étang privé sur place sont à leur disposition. La Grange des Merciers, datant du XVII^e siècle et entièrement restaurée, offre un espace idéal (175 personnes) pour l'organisation de réceptions, séminaires, mariages... Les gîtes sont systématiquement loués avec la grange de réception le week-end. Des prestations complémentaires sont proposées : location de nappe et de matériel. Cette grange à auvent est un bel endroit pour une cérémonie.

BLANCAFORT

Blancafort est situé à la limite du Berry et de la Sologne, dans ce que l'on appelle le Pays-Fort. La commune dépendait jadis de l'abbaye de Saint-Satur et de celle de la Charité. Une commanderie du Fresne, de l'ordre du Temple, y existait au XII^e siècle.

On peut y admirer le château de Blancafort, maison forte du XV^e siècle, entièrement meublé et habité. Édifiée par les Boucard sur l'emplacement d'une ancienne seigneurie qui existait déjà au XI^e siècle, puis transformée au XVII^e siècle par la famille de Faucon, cette maison forte au bel appareillage de briques s'élève au bord de la Sauldre, dans un site enrichi par un jardin à la française. On y trouve du mobilier et des tapisseries des XVII^e et XVIII^e siècles.

L'église Saint-Etienne-et-André, du XV^e siècle, dotée d'un clocher-porche est un autre attrait de la ville. Le clocher, de plan trapézoïdal, évasé par devant et qui s'étirait vers le haut, est formé de quatre bigues ou poutres. Il s'élève à une quinzaine de mètres de haut et est couvert d'ardoise. Cette configuration forme une sorte de gueule ouverte où se trouverait la porte d'entrée

de l'église. L'édifice est inscrit au titre des monuments historiques en 1926. Blancafort est aussi le premier centre géographique de l'euro. Un monument de l'euro en témoigne. Le 25 décembre 1998, l'IGN a en effet annoncé officiellement que le centre des 11 pays ayant choisi l'euro était situé à Blancafort. Etant donné que celui-ci se situe sur les terres de la ferme La Grande Roche, un monument a été édifié sur les bords du canal de la Sauldre pour symboliser le centre de la zone Euro. Le 1^{er} janvier 2001, avec l'entrée de la Grèce dans la zone euro, c'est Montreuil qui devient le centre géographique de la zone euro.

Le canal de la Sauldre permet de faire des balades.

■ SYNDICAT D'INITIATIVE

3, rue du 8-Mai-1945

02 48 81 58 15

blancafort.euro@wanadoo.fr

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 15h à 18h15 ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Ouvert de mi-avril à mi-octobre.

Aux portes du Berry, dans le canton d'Argent-sur-Sauldre, Blancafort est un village de 1 180 habitants s'étalant sur 64,4 km² et situé sur la première route touristique de France, la route Jacques Cœur. Le village se trouve au départ de nombreuses randonnées pédestres, équestres ou VTT. Bordé par la rivière Sauldre, il est aussi une halte idéale pour les pêcheurs. Au bord de la Sauldre, n'oubliez pas d'aller voir le lavoir construit à l'identique de l'ancien en 2000. La recherche de renseignements touristiques n'est parfois pas facile, en particulier lorsqu'on n'est pas en pleine saison. Eh bien là on se plie en quatre pour vous renseigner, vous aider et vous faciliter la vie. Surprenant d'amabilité et de dévouement.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE BLANCAFORT

© 02 48 58 60 11 / 02 48 58 60 56
www.chateaublancafort.com
info@chateaublancafort.com

Fermé du 15 octobre au 30 mars. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Haute saison du 1^{er} juin au 30 septembre. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9,50 € (pour le château, le parc et le jardin). Enfant : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Forfait visites + repas : 28 €. Visite guidée. Location d'un gîte 4 adultes et 1 enfant.
 Ce château en pierre et en brique a été reconstruit à son emplacement actuel par François de Boucard à la fin du XV^e siècle. Cette demeure est entièrement meublée d'un mobilier d'époque et rehaussée de tapisseries des XVII^e et XVIII^e siècles. C'est le donjon qui représente l'ornement principal du château, avec ses grandes ouvertures et son décor polychrome. Le portail d'entrée néogothique semble être une invention du XIX^e siècle. Le château est privé et habité, les jardins à la française sont joliment entretenus et les monuments sont peu à peu restaurés. Un cadre magnifique qui se prête aussi parfaitement aux tournages et aux grandes célébrations !

Le gîte

■ LA BERGERIE

Nathalina Perotti et Gilles Mercier
 221, route de Cernoy
 © 02 48 58 30 34 / 06 62 47 14 73
www.labergerie-blancafort.fr
labergerie18@hotmail.com



Gîtes de France (5 épis). Chambre simple de 65 € à 80 € ; chambre double de 75 € à 90 € ; chambre triple de 105 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Spa : 20 € (1h30). Modelage du corps ayurvédique (1h) : 60 €. Wifi gratuit. Bain bouillonnant, sauna. Massages sur réservation.

Dans cette belle propriété, se nichent cinq chambres d'hôtes dont trois qui font office de suites puisqu'elles disposent de salons. Depuis deux ans, la Bergerie est équipée d'un spa de 25 m² avec bain bouillonnant, sauna avec possibilité de massages sur rendez-vous.

Les chambres portent des noms évocateurs : Bergère, Agneau, Laine, Mouton et Bélier. Elles sont aménagées avec goût, coussins et plaids apportent une tendre ambiance cocooning. Les voilages au-dessus du lit apportent romantisme. Il est possible de profiter du bain bouillonnant tardivement : avec les bougies, la routine du quotidien paraît bien loin. Le réveil se fait doux avec l'odeur délicieuse de la brioche grillée, des croissants, du bon pain, de la confiture. À l'extérieur, ce sont 2,5 hectares de verdure qui invitent à la flânerie. Très bien situé pour visiter Aubigny-sur-Nère, Sancerre et le reste du Berry ! Sans oublier que Blancafort fut la première ville Centre Géographique de la zone euro...

Loisirs

■ VOL EN MONTGOLFIERE

La Bergerie
 221, route de Cernoy
 © 02 48 58 30 34
www.labergerie-blancafort.fr
labergerie18@gmail.com

Sur réservation 48h à l'avance et selon conditions météo. Tarifs variables : se renseigner.

À l'arrêt de la Bergerie, vous montez à bord d'une montgolfière et vous découvrez les paysages du Berry ponctués par tous ses villages où toutes ses anciennes constructions attirent l'œil averti ou non, depuis les cieux. Le vol s'effectue à 500 ou 600 m d'altitude, de jour, et dure généralement une bonne heure.

Une expérience inoubliable qu'il est possible de partager avec 21 personnes. Et lorsque vous retrouvez la terre ferme, un petit déjeuner ou un apéritif vous attend dans la prairie où vous vous serez posé. Il est également possible de dîner à bord. L'encadrement est assuré par Air Pegasus.

LA CHAPELLE-D'ANGILLON

A l'origine du village, et selon la pieuse tradition, un ermite venu de Grèce au IX^e siècle appelé saint Jacques de Saxeau, a construit un sanctuaire. Ce sanctuaire deviendra chapelle, donnant son nom au village actuel. Au siècle suivant, les Normands pénètrent dans le Berry. Le sanctuaire prit le nom de « Chapelle » et devint le hameau de « La Chapelle ». Puis le village changea successivement de nom : « Capella Gilonis » (1205),

« La Chapelle Dam Gilon » (1405) et enfin « La Chapelle d'Angillon ». Ces dernières appellations rappellent la puissance de la famille de Sully dont l'un des quatre fils, Gillon, fit fortifier le château et le bourg. La belle forêt de chênes et de hêtres de Saint-Palais est connue pour être le lieu des promenades de l'auteur du livre *Le Grand Meaulnes*, Alain-Fournier, natif de La Chapelle.

Points d'intérêt



CHÂTEAU DE LA CHAPELLE-D'ANGILLON

Château de la Chapelle d'Angillon

02 48 73 41 10 - www.chateau-angillon.com
jeandogny@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sauf dimanche matin. Haute saison : de juillet à septembre. Adulte : 10 €. Groupe : 8 €. Possibilité de repas sur place pour les groupes d'au moins 20 personnes : 29 € par personne, vins et café compris (repas préparé par un traiteur). Visite guidée (uniquement).

Situé sur la route Jacques-Cœur, ce château féodal fut fortifié par Gillon de Seuly, fondateur de la ville, à la fin du XI^e siècle. Bordé de douves, entouré de tours rondes, d'un donjon et dominant un étang, il est meublé et habité mais ouvert au public. Le comte Jean d'Ogny, propriétaire du château, ouvre ses portes et commente lui-même la visite de sa demeure où ont habité les seigneurs de La Chapelle-d'Angillon, princes de Boisbelle, mais aussi Sully, la princesse d'Albret, la princesse de Clèves (qui a servi de modèle à Mme de La Fayette pour son célèbre roman), Gonzague prince de Boisbelle ou encore le duc de Nevers. À l'intérieur, la visite permet de voir toutes les pièces, distribuées par des escaliers étroits. Ce château à la dimension romanesque abrite une collection unique et assez étonnante en Europe sur l'Albanie du XVIII^e siècle. Il est possible d'assister à la messe dominicale dans la belle chapelle du château traditionnellement célébrée chaque dimanche à 10 heures. L'accueil est digne de la grande tradition hospitalière. Les passions des propriétaires animent ces lieux et ils vous feront découvrir leurs coups de cœur. Le château peut être loué pour des mariages ou autres cérémonies.



LA MAISON NATALE D'ALAIN-FOURNIER

35, avenue Alain-Fournier

Visite sur demande écrite à M. Alain Rivière, 31 rue Arthur-Petit, 78220 Viroflay (01 30 24 48 07).

En bordure de la route de Paris, la maison natale d'Alain-Fournier et de sa sœur Isabelle a été bien conservée en mémoire de l'auteur. Cette demeure a d'abord appartenu à ses grands-parents maternels. Ses parents ont édifié un étage au moment du mariage de leur fille Isabelle avec Jacques Rivière. L'intérieur peut être visité sur demande à l'héritier d'Alain Fournier. Également à La Chapelle-d'Angillon, la mairie-école où les parents d'Alain-Fournier ont enseigné de 1903 à 1907, maison de Meaulnes dans le roman ; l'église paroissiale où il fut baptisé et le petit cimetière où les membres de sa famille sont enterrés. Ne manquez pas l'exposition permanente Alain-Fournier dans la salle du Conseil de la mairie.

MUSÉE ALAIN-FOURNIER

Château de La Chapelle d'Angillon

02 48 73 41 10 / 06 85 31 40 12

<http://chateau-angillon.fr>

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 10 €. Groupe : 8 €. Visite guidée.

Le musée fait partie des attractions qu'offre le beau château de La Chapelle-d'Angillon (œuvres d'art, meubles, tapisse-

ries...). On y évoque l'œuvre de l'auteur du *Grand Meaulnes* et sa courte vie (1886-1914), notamment ses voyages. Est également abordé le contexte artistique du début du siècle dernier, durant lequel cet écrivain se fit connaître.

Le gîte

CAMPING PARADIS NATURE**

Route de la Forge, Direction Ivoy-le-Pré

06 70 29 52 00

www.camping-paradis-nature.com

De Paris : A6 puis A77 sortie 19, prendre direction Bourges (D940), 45 km après Gien, direction Aubigny-sur-Nère puis La Chapelle-d'Angillon, prendre direction Ivoy-le-Pré, prendre la petite route à droite à la sortie de La Chapelle « La Forge » 1 km et vous y êtes. Ouvert de début avril à mi-octobre ; Accueil 24h/24 (prévenir de votre arrivée tardive). Gardé 24h/24. Terrain de 2,6 ha. 49 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15,66 €. Caravane 2 places : 36 €/2 nuits ou 216 €/semaine, caravane 4 places 49 €/les 2 nuits, 294 €/semaine, bungalow toilé 4 places : 51 €/nuit, 306 €/semaine : CB non acceptée. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit). Aire pour camping-cars. Excursions (balades pédestres, à vélo, autour de l'étang et le long de la Petite Sauldre).

Bienvenue au pays du romancier Alain Fournier, auteur du *Grand Meaulnes*. Ce camping ombragé de 2,6 hectares est situé dans un décor de verdure, au bord de la Petite Sauldre, face au Château de la Chapelle d'Angillon (qui abrite aussi le musée Alain-Fournier) et au pied du plan d'eau des Barres. Le cadre se prête aux balades pédestres ; le tour du plan d'eau de 2 kilomètres constitue un beau parcours de santé. La pêche est autorisée. Le camping est tenu par Christelle qui saura rendre votre séjour des plus agréables. Sur place, des petites tables avec chaises sont à disposition. Barbecues et pierre à griller sont prêtés sur demande. Les enfants peuvent s'amuser sur l'aire de jeux. N'hésitez pas à demander raquettes, boules de pétanque, ballons et autres jeux de société. Le camping vend pain, viennoiserie, petite épicerie, produits régionaux, boissons et glaces et pour tout le reste, le village se trouve à 10 minutes à pied par le sentier de la Petite Sauldre. A 15 kilomètres, le village de potiers de la Borne propose divers ateliers, expositions et rencontres tout au long de la saison. Un séjour 100 % nature.

Loisirs

ETANG DES BARRES

02 48 73 40 12 (mairie)

17 hectares paysagés vous accueillent sur ce site où, vraisemblablement, existait naguère un étang de réserve d'eau alimentant les fossés du château et un moulin. Aujourd'hui, on peut y pratiquer la planche à voile ou la pêche. Les pêcheurs en rivière pourront eux aussi se faire plaisir, elle est tout près, elle les attend. Le lieu attire aussi les passionnés de modélisme : la Coupe de France et d'autres manifestations y sont organisées. Au cœur de cet espace verdoyant et ombragé, un camping vous accueille.

NANÇAY

C'est d'après Alain-Fournier, une « bourgade mystérieuse aux confins de la terre ». C'est en effet ici que l'écrivain, enfant, venait rendre visite à son oncle. Le « domaine des Sablonnières » du Grand Meaulnes se situerait par ailleurs dans les environs. Le village minuscule de Nançay doit sa renommée à la fois à la littérature, à la gourmandise – les fameux sables – et à l'astronomie – la station de radioastronomie. Il comporte également de nombreux ateliers d'artistes et de charmantes petites boutiques : salon de thé, cadeaux, produits du terroir....

Le nom de Nançay est attesté anciennement sous la forme *Nanciacos* et apparaît la première fois en 1010 (sur les actes de l'abbé Engilbert). Le territoire appartient successivement au comté de Sancerre puis au domaine de la maison de La Châtre. Jeanne d'Arc y passa, laissant son nom à la *Fontaine pucelle*. Son château date du XV^e siècle et a été reconstruit durant la Renaissance.

Le village est parfois appelé le « Saint-Trop' » de la Sologne, en référence à nombre de personnalités habitant dans ses environs. Le Pôle des Étoiles accueille les visiteurs curieux d'en savoir plus sur l'astronomie. Le site comporte des installations pédagogiques, un planétarium de 40 places, des expositions et propose des visites guidées de la station de radioastronomie.

L'église Saint-Laurian, construite en 1624, rebâtie au XIX^e siècle après qu'elle fut détruite par un incendie et le château de Nançay, du XII^e siècle, rebâti ensuite pour la famille de La Châtre, puis en 1855 pour Léon Pépin Le Halleur, manufacturier de porcelaine à Vierzon font partie des attraits touristiques de la commune.

A savoir et à noter : Nançay s'anime surtout à partir du jeudi et jusqu'à la fin de la semaine. Il est donc déconseillé de s'y rendre en début de semaine.

■ OFFICE DE TOURISME DES VILLAGES DE LA FORÊT

5, rue du Château

02 48 51 80 31

www.nancay-sologne-tourisme.fr

accueil@villagesdelaforet-tourisme.fr

Basse saison : ouvert le mercredi, du vendredi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : le mardi, le mercredi, du vendredi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Située au cœur de la Sologne berrichonne, la communauté de communes des Villages de la Forêt se compose de Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Vouzeron, Saint-Laurent et Vignoux-sur-Barangeon. Cet office de tourisme offre un formidable accueil dans un bâtiment scénographié de 110 m². Au programme, des informations touristiques et culturelles (scénographie Alain-Fournier, expositions, mais aussi des services), boutique, espace détente et numérique, location de Berryclettes et balades à énigmes vous seront proposés.

■ RANDOLAND 5, rue du Château

02 48 51 80 31

Du 1^{er} avril au 31 octobre : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h Du 1^{er} novembre au 31 mars : les mardis,

mercredis, jeudis de 14h à 17h30 du vendredi au lundi et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. 1,50 € pour une fiche parcours ; 0,50 € la fiche supplémentaire pour une autre tranche d'âge.

Randoland est une façon originale et amusante de découvrir et de faire du tourisme avec des enfants à Nançay et dans les autres « Villages de la Forêt » (Neuvy-sur-Barangeon, Vouzeron, Saint-Laurent et Vignoux-sur-Barangeon). Il s'agit de visites à énigmes. Il suffit de venir retirer la fiche parcours et énigmes à l'Office de Tourisme (trois niveaux sont proposés, pour les 4-6 ans, les 7-9 ans et les 9-12 ans) et de se lancer. Il n'est pas nécessaire que les monuments soient ouverts pour faire le parcours. Les plus petits adoreront se creuser les méninges en découvrant la ville avec le petit blaireau aventureux, mascotte de Randoland.

Points d'intérêt

■ GALERIE CAPAZZA

Grenier de Villâtre

1, rue des Faubourgs

02 48 51 80 22

www.galerie-capazza.com

contact@galerie-capazza.com

En venant de Bourges,

à l'entrée du village sur la droite.

Fermé de début décembre à mi-mars. Ouvert le week-end et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Et sur rendez-vous en basse saison. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 €. Groupe (10 personnes) : 5 €.

Située dans les dépendances du magnifique château de Nançay, petit bijou honorant la Sologne, la Galerie Capazza – qui vient de fêter ses quarante ans – est unique en son genre car elle est une authentique création de Gérard et Sophie Capazza, deux passionnés de l'art et véritables galeristes – notion pratiquement en voie de disparition car ici on ose dire « je ne montre que ce que je suis capable de défendre ». Sur une surface dépassant les 2 000 m², de nombreuses œuvres d'artistes choisis et choyés sont en permanence présentées. Ainsi un large éventail allant de la peinture à la sculpture en passant par la gravure et la photographie sans oublier la céramique, le verre et l'orfèvrerie, ouvre des perspectives à tout regard en quête de merveilleux et d'insolite. La promenade devient un ravissement pour l'esprit curieux. Des catalogues de belle facture sont édités en faveur de l'artiste exposant et les œuvres peuvent être acquises selon la cote de chaque artiste. Près de 100 artistes bénéficient de cet espace dit « le grenier de Villâtre » et chaque saison voit une nouvelle exposition. Le « hors murs » s'impose peu à peu aussi à Romorantin, Bourges, Paris, Namur...

Ce lieu accueille des séminaires et permet aux partenaires de la galerie de disposer d'un cadre prestigieux doublé d'outils de communication performants. Il s'ouvre naturellement à toute entreprise qui souhaite développer son image en s'appuyant sur le rayonnement médiatique de l'art comme vecteur de prestige et de culture.

■ PÔLE DES ÉTOILES DE NANÇAY

Route de Souesmes

02 48 51 18 16

www.poledesetoiles.fr

contact@poledesetoiles.fr



OUVERT tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. En juillet et août les horaires restent les mêmes mais ouverture prolongée jusqu'à 18h30. GRATUIT jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 € (expositions permanente et temporaire). Enfant (de 6 à 16 ans) : 4,50 €. Expositions + planétarium ou visite de la station : 9 €. Expositions + planétarium et visite de la station : 12 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations.

Exceptionnel ! On ne rencontre pas tous les jours un lieu de ce genre, inauguré en 1965. C'est avant tout une station de radio-astronomie dotée d'instruments des plus impressionnantes : un grand radio-télescope, le quatrième le plus important au monde recevant des ondes électromagnétiques en provenance de l'univers ; un radio-héliographe pointé vers le soleil — comme son nom le suggère ; un réseau déca métrique scrutant les phénomènes électromagnétiques du soleil et de Jupiter ; une station du réseau LOFAR afin de constituer le plus grand radio-télescope du monde ; enfin un réseau CODALEMA cherchant les émissions radios des rayonnements cosmiques... Tout un programme ! C'est aussi ce que suggère ce fameux PÔLE DES ÉTOILES — créé il y a vingt ans pour le grand public afin de stimuler les connaissances dans l'univers de l'astronomie, aussi bien pour les petits que pour les grands, le planétarium propose des voyages parmi les constellations dans l'ambiance d'un ciel noir et profond.

Le couvert



LES GENIÈVRES
1, rue du Château

02 48 71 20 89

NOUVEAU

Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 21,50 € à 42 €. Formule du midi : 13 € (uniquement en semaine). Vin au verre. Toilettes handicapés.

Les Genièvres sentent bon la Sologne et les bons produits locaux. Le chef Christophe Prat s'inspire de cette région giboyeuse pour travailler ses recettes au fil des saisons. Vous aurez peut-être le privilège de goûter son croustillant de gambas ou son sauté de sanglier au caramel. Ici, pas de carte mais à la place des ardoises au mur qui propose un choix volontairement restreint — 3 entrées, 3 poissons, 3 viandes et 5-6 desserts. Tout est fait maison. La fraîcheur caractérise autant l'assiette que l'on vous sert que le caractère de Nathalie, l'épouse du chef qui officie en salle. C'est une adresse qui fait du bien et ce jusqu'au dessert ! Ne manquez pas de goûter la douceur créée à partir des sables de Nançay qui vous fera revenir sans nul doute. Autres douceurs à savourer : le babau au rhum, la tarte aux poires, le moelleux au chocolat... Le cadre est chaleureux, des tableaux floraux égagent les murs aubergine. Une excellente adresse tout simplement !



Le gîte

Gîtes

■ GÎTE DES PINS

Route de Salbris

02 48 51 81 80

www.nancy.a3w.fr

mariedenancay@wanadoo.fr

Pour 8 personnes (3 chambres). De 350 € à 400 € la semaine selon saison. Week-end : 130 à 150 €. Nuitée : 60 à 70 €. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.

Le gîte communal des pins peut accueillir de deux à huit personnes pour une nuit, un week-end ou un séjour plus long au cœur de la Sologne. Proche de la forêt, des étangs environnants et des chemins de randonnée, ce gîte offre un environnement calme propice à la détente et à la découverte des environs.

Propre et meublé de façon simple et fonctionnelle, c'est le pied-à-terre idéal pour une famille ou un groupe d'amis. Il bénéficie d'un jardin fermé. Les lits sont faits à l'arrivée.

Chambres d'hôtes

LES CROCUS

7, rue du Grand-Meaulnes

02 48 51 88 28

06 84 38 21 14

www.lescrocus.com

lescrocus@cario.fr



Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 65 € ; suite 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. 25 € pour 1h de spa à deux, 65 € pour 1h de spa + formule petits fours et champagne.. Chèque Vacances. Restauration (table d'hôtes sur réservation : menu 24 € de l'apéritif au digestif et 10 € menu enfant). Bain bouillonnant, sauna.

Au cœur de la Sologne, la maison d'Arlette s'adresse à des épiciers en quête de calme et de bien-être. Dans ses cinq chambres à thème (style Napoléon III, Louis-Philippe, art déco, exotique et petite maison solognote), aucun détail ne manque pour satisfaire les besoins de confort des visiteurs. Pour preuve, l'espace bien-être avec bain bouillonnant et sauna, dont vous avez l'exclusivité pendant une heure, permet de se détendre et prendre des airs romantiques grâce à la formule « champagne et petits fours » proposée. Les chambres sont toutes pourvues de livres et d'un dispositif pour écouter de la musique.

Dans l'une d'elles, les mélomanes apprécieront le son des vinyles. A l'extérieur, le cadre arboré avec transat et brumisateur est très plaisant. Un terrain de pétanques situé au centre de la propriété permet de varier les distractions et de profiter de ce village animé de brocantes, galeries et créateurs de divers horizons. Une épicerie fine permet de prolonger la découverte des douceurs de Sologne. On vous propose aussi un bar à vin et un repas, sur réservation.

Loisirs

■ AVENTURE PARC NANÇAY

Route de Bourges

02 48 51 15 98 / 06 76 77 30 27

www.aventure-parc.fr

nancay@aventure-parc.fr

Basse saison : ouvert le week-end de 13h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 19h. Et sur réservation en semaine en basse saison. Fermeture en mars. Sur réservation en semaine sauf en juillet et août. Entrée : 22 € (16 € le petit parcours, 5 € le trampo-élastiques, 6 € le sentier pédagogique). Restauration. A partir de 5 €. Snack et buffet.

Aventure Parc à Nançay est une formidable aventure dans les arbres adaptée à tous les âges et à tous les niveaux. On peut donc y venir en famille sans problème, ou entre collègues. Plus de 80 jeux sont répartis en dix parcours de difficultés croissantes adaptés à tous les publics à partir de sept ans. les juniors et adultes évolueront sur les 7 parcours (1 noir, 3 rouges et 3 verts) alors que les enfants (7-11 ans) s'amuseront en toute sécurité grâce à la ligne de vie continue sur 3 parcours jaunes. Et pour les bouts de choux de 2 à 7 ans, il existe une aire de jeu – La Citadelle – avec trampoline et château gonflable. Chacun s'amuse et se dépasse en étant bien encadré. Quelques exemples de vos futurs défis : échelle suspendue, pont de singe, tyrolienne, saut de Tarzan, etc. Ce parc dispose également d'un bar-restaurant et d'une aire de pique-nique. Pendant que les parents se rendent à la galerie Capazza ou effectuent toute autre visite, les enfants peuvent aussi être placés sous la responsabilité d'un moniteur. Le site propose aussi du paintball toute l'année sur réservation. Possibilité de se restaurer grâce au snack et au buffet. L'activité est autorisée à partir de 18 ans ou 12 ans sur accord parental.

■ RANDONNÉES

De nombreux parcours pédestres sont possibles : en allant du Haut Boulay aux Chassignolles, vous découvrirez

une belle maison près de l'étang des Aubiers et, après la route aux lièvres, d'anciennes fermes solognotes – 5,4 km. De la radio-astronomie dont vous verrez les installations, jusqu'à Gijoint, vous passerez la Rère à gué et longerez la propriété des Varennes – 3,7 km. Belle promenade ombragée autour du bourg avec la possibilité de revenir vers le centre par divers chemins – 4,7 km. Près de l'Espace Ciel Ouvert, le chemin des craies vous fera longer la rivière Rère. Au-delà de la route de Salbris, prenez le chemin de la fringale – 5,2 km + 11 km si vous rejoignez par la N20 en continuant par le chemin communal n° 32. D'autres balades restent à explorer comme la plus courte et ravissante alliant nature et culture en découvrant notamment le château du village. Édifié au XII^e siècle, il fut rebâti entre le XV^e et le XVI^e siècle, puis de nouveau restauré en 1855. Aujourd'hui, nombre d'éléments architecturaux qui le composent sont inscrits à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Attention : propriété privée. Distance : 2 km.

■ GOLF DE NANÇAY SOLOGNE

Route de Bourges

Le Vieux Nançay

02 48 51 86 55

www.golfdenancaysologne.fr

direction@golfnancaysologne.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. Fermé le mercredi. Abonnement : 735 € (-35 ans 370 €, -25 ans et étudiants 185 €). Couple 1 140 €. Séance découverte 1 heure gratuite sur RDV, Green Fee 28 €, carnet de 10 Green Fee 238 €. Différentes offres pour débutants et entreprises. Boutique.

Le golf de Nançay Sologne permet de pratiquer ce sport dans un cadre particulièrement agréable. Situé à la lisière de la forêt domaniale de Vierzon dans un site de 130 ha avec ses étangs, ses bouleaux, ses bruyères et ses résineux, le club vous accueille dans une atmosphère amicale et conviviale.. Ce parcours de 9 trous de

© Leïla STEINER



Le grenier de Villâtre.

ACCROBRANCHE **AVVENTURE PARC** **PAINTBALL**

18330 NANÇAY 02.48.53.11.47 / 06.88.41.80.27 www.aventure-parc.fr/nancy

grande classe, praticable par tous les temps, permet aux joueurs de tous niveaux de belles performances, à condition de rester humble et concentré. D'une longueur de 3 035 m, considéré parmi les meilleurs 9-trous de France (selon le magazine *Fairways*), ce golf peut être qualifié de « sauvage » : on pourra y croiser quelques animaux tels que des ragondins, des daims ou encore des oies bernache du Canada... De quoi joindre le plaisir de la découverte à la pratique sportive ! Un professeur dispense des cours d'initiation et de perfectionnement. Vous pouvez passer ici votre carte verte (sésame pour accéder à tous les golfs).

Emplettes

■ BERNARD PATRIGEON

29, route de Salbris

02 48 51 17 82

02 48 55 11 87

www.bernard.patridgeon.sitew.com

bernard.patridgeon18@orange.fr

Ouvert en fin de semaine sur rendez-vous.

Bernard Patridgeon est un dessinateur et un sculpteur médaillé d'or du Prix de France de dessin et membre d'honneur fondateur du Groupe artistique florentais. Dans son atelier baptisé La Fadette, basé à Nançay, il aime faire découvrir ses œuvres, paysages ou animaux en situation, empreints de romantisme grâce à un beau travail des couleurs. Il apprécie énormément le Berry qui l'inspire notamment en matière de lieux et de faune. Illustrant les romans de George Sand, les demeures solognotes et les nombreux étangs qui composent ce paysage unique, son imagination et sa perspicacité l'emporent à composer des scènes de vie de l'époque. Un onirisme champêtre le hante.

■ LES CROCUS

7, rue du Grand-Meaulnes

02 48 51 88 28

06 84 38 21 14

www.lescrocus.com

lescrocus@cario.fr

Ouvert tous les jours de 8h à 20h. Table d'hôtes à 24 €, menu enfant à 10 €. Chambre : 58 €, et 15 € pour une personne supplémentaire. Suite familiale à 95 €.

En plus de tenir un établissement de chambres d'hôtes, Arlette Gueru vous invite dans sa boutique de produits gourmands qui prend des airs de vacances insolites et glamour dès lors qu'on traverse pour rejoindre l'espace dégustation.

Sous un chapiteau blanc, mis en valeur par de jolis drapés et un mobilier art déco en métal conçu par un créateur de Nançay (Thierry Millet), vous passez un moment sympathique à déguster un caviar de Sologne accompagné de Champagne, des fromages et charcuteries régionaux servis avec un vin local par exemple. A la boutique, miels, confitures, terrines côtoient les créations d'Arlette – tableaux, bougies, colliers – et sa bonne humeur communicative.

■ JACQUELINE GIRAULT

6, allée des Sapins

02 48 51 81 64

Tous les jours de 14h à 18h30 et sur rendez-vous.

Jacqueline Girault est une artiste peintre qui exerce son art sur différents supports, dont les écorces et le bois flotté. Cette autodidacte qui exerce depuis une dizaine d'année aime représenter des animaux. Chevaux, chats, chiens, écureuils et autres amis de la forêt, elle sait insuffler de la vie dans ses œuvres et capter la lumière et les reliefs qui font se détacher le modèle. A découvrir à Nançay.

■ MÉTAL SPIRIT

4, route de Salbris

06 77 62 62 57

contact@metalspirit.fr

Ouvert du vendredi au dimanche de 11h à 19h.

Qui a dit que le métal serait une source froide ? Thierry Millet argumente le contraire. De par sa manière affectueuse de modeler l'objet désiré pour quiconque en serait intéressé, il débrite cette réputation en chaque ouvrage, créant l'objet convoité, ainsi le rendant unique. Une manière de donner une « âme » à l'objet ? Face à l'industrialisation qui a envahi notre société, Thierry Millet s'interpose avec ses objets *Metalspirituellement*. Il donne à voir et à vivre les objets du quotidien tels que chaises, tables, consoles, lustres, meubles, les positionnant en une distinction sans pour autant mettre de côté leur fonctionnalité. *Metalspirit*, ou lorsque le froid de la matière nous offre toute sa chaleur d'être.



LES SABLÉS DE NANÇAY

Route de Salbris

02 48 51 81 19

www.lesablesdenancay.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert 7j/7. Boutique de la fabrique. Achat en ligne possible sur www.lesablesdenancay.com. Visite de l'atelier lors des portes ouvertes ou en groupe sur réservation (15 personnes minimum).

Ils ont ce goût premier que tout sablé qui se respecte procure dès l'instant où croqué il se disperse dans le palais telle une sorte d'effondrement festif engendrant

un plaisir lié à son parfum particulier ; et celui de Nançay, entièrement conçu à la main depuis 1953, n'échappe pas, bien entendu, à cette règle. Mais ce qu'il procure de plus est cette onctuosité particulière le classant hors norme car ses agréments – de-ci de-là – subtils de chocolat parsèment lors de la dégustation si ce n'est une envie d'y revenir, la confusion entre le désir de vivre le temps autrement et celui de dévorer la vie. N'échappant nullement à la question de la fameuse madeleine de Proust, lorsque l'on sait que c'est à la suite d'une erreur – tout comme la tarte Tatin – que ce biscuit est né, nous sommes en droit de nous demander si justement l'erreur ou l'errance n'est pas un chemin, parfois, voire souvent, bénéfique. Un pur beurre pour tous les amoureux des petites galettes enchanteresses.

NEUVY-SUR-BARANGEON

Neuvy-sur-Barangeon se trouve à 8 kilomètres au sud de Nançay. Le village est situé dans la région naturelle de la Sologne berrichonne. Les attraits touristiques de la commune sont le château du Grand-Chavanon / château de Saint-Hubert, bâti entre 1895 et 1897 par le marquis du Bourg de Bozas pour son fils qui ne l'a jamais occupé. En 1935, Louis Joseph Fillon, archevêque de Bourges, fit acheter le domaine de Saint-Hubert pour y installer le petit séminaire de son diocèse. En mars 1936, dom Bellot, bénédictin architecte, à Wisques, Pas-de-Calais, y bâtit une chapelle. Après différents propriétaires de 1970 à 1978, ce fut une des propriétés françaises de Jean-Bedel Bokassa qui fut louée et ensuite acquise par le Cercle des Combattants de Roger Holeindre, un des dirigeants du Front National à l'époque, puis rachetée en 2005 par un couple d'Australiens pour en faire un gîte de luxe. Elle est depuis 2010 rachetée et gérée par une SCI privée. Autres lieux intéressants : Historimage, lieu muséal consacré aux guerres contemporaines, la Maison de l'eau, espace muséal sur l'eau en Sologne avec parc, la Tourbière de la Guette, à parcourir et à découvrir par un sentier d'interprétation et des panneaux pédagogiques. L'étang de la Boulasse, lieu de rencontre de pétanque et de pêche, l'étang de la Noue, avec son camping et la pratique de la pêche et le Barangeon, rivière qui traverse le village, permettent de pratiquer du tourisme vert.

Points d'intérêt

LA MAISON DE L'EAU

Route de Bourges

Le Moulin Gentil

02 48 51 66 65

www.lamaisondeleau.org

contact@lamaisondeleau.org

Fermées annuelles le 25 décembre et du 1^{er} au 31 janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Haute saison : de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Et tarif enfant 3,50 €. Visite libre. Pour une visite guidée : tarif adulte 8,50 € et tarif enfant 6,50 €. Accueil enfants.



MUSÉE HISTORIMAGE

Domaine de la Grande-Garenne

24 bis, boulevard Saint-Germain

02 48 52 64 00

www.grande-garenne.com

reservation@grande-garenne.com



Fermé de novembre à février. Ouvert aux groupes sur réservation l'hiver. Ouvert du mercredi au dimanche. De 9h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 2 €. Gratuit pour les adhérents à la Fondation Maginot. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Climatisation.

Le Musée Historimage se situe au cœur de l'écrin de verdure du domaine de la Grande Garenne où l'on peut se loger (90 chambres), prendre un repas (restaurant de 310 places) et organiser des séminaires. Musée d'histoire

militaire retracant l'histoire des grands conflits armés contemporains, un androïde à l'effigie de l'ancien ministre de la Guerre et des Pensions, André Maginot (celui qui fit construire de 1928 à 1940 la fameuse ligne éponyme), vous accueille et raconte son histoire. Il évoque les initiatives et les activités menées par la Fédération qui porte son nom. Plusieurs documents et objets sont mis en scène dans un bel espace de 1 000 mètres carrés. Régulièrement renouvelés, les décors permettent de mieux comprendre les guerres contemporaines. Un espace est dédié aux écrivains combattants régionaux de la Grande Guerre (dont Alain-Fournier, auteur du *Grand Meaulnes*).

TOURBIÈRE DE LA GUETTE

Visite libre toute l'année. Possibilité de visite guidée pour les groupes à partir de 10 personnes. Se renseigner à l'Office de Tourisme.

Ce site remarquable est labellisé Espace naturel sensible par le Conseil départemental du Cher. La visite de la tourbière de la Guette est l'occasion de découvrir cet espace humide à la biodiversité bien spécifique. La visite est libre mais de nombreux panneaux explicatifs la jalonnent, qui permettent de bien comprendre la nature de l'environnement.

Une visite nature et originale qui permet de découvrir un milieu méconnu. De passionnantes visites guidées sont organisées par la Maison de l'Eau permettant de découvrir tous les secrets et les dangers qui pèsent sur ce lieu mystérieux et surtout d'observer les droséras carnivores et la faune particulière qui habite ce milieu. La tourbière est sous surveillance scientifique permanente pour mieux comprendre son fonctionnement et veiller sur son avenir fragile.

Le gîte

DOMAINE DE LA GRANDE GARENNE

Route de Bourges ☎ 02 48 52 64 00

www.grande-garenne.com

reservation@grande-garenne.com



Gîtes de France. Ouvert toute l'année. 90 chambres (et 80 couchages Gîte de France). Chambre double à partir de 68 €. Pension complète : 91 € (par personne et par jour). Petit déjeuner inclus. Parking. Gratuit -5 ans. Gîte de groupe à partir de 30 € la nuit./personne. Séminaire résidentiel : 130 € par personne et par jour. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (menus à partir de 19,50 €. 310 couverts). Tv satellite. Bain bouillonnant.

Ouvert toute l'année, cet ancien relais de chasse solognot situé à 2 heures de Paris vous accueille dans la tranquillité et la quiétude de son parc forestier de 103 hectares, classé refuge LPO. Au cœur d'un patrimoine naturel d'exception du Berry, ce site unique du XIX^e siècle, est un outil idéal pour la communication, la réflexion, la détente. Il répond parfaitement aux opérations de formations, telles que les congrès et séminaires. Le Domaine de la Grande Garenne est un gîte de groupes, créé par une association d'anciens combattants. Il vous offre un service de restauration d'une capacité de 320 couverts, un hébergement de 90 chambres, neuf salles de réunions et un auditorium de 320 places pourvu des dernières technologies. Le domaine dispose également d'un espace de remise en forme, de bien-être, composé d'une piscine, d'un sauna et d'une salle de fitness. De nombreuses animations sont proposées (découverte nature, connaissance des guerres du XX^e siècle...).

OIZON

Oizon se trouve à une trentaine de kilomètres au nord-est de Nançay et à 6 kilomètres à l'est d'Aubigny-sur-Nère. La ville est réputée pour le magnifique château de la Verrerie, de style Renaissance italienne, inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques depuis 1926. Avec l'étang qui le jouxte, le lieu est vraiment très beau. On peut aussi y admirer l'église Saint-Martial du XII^e siècle, le moulin du pont, un monument aux morts et, chose originale, un monument aux vivants.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE LA VERRERIE

Avenue d'Iéna

© 02 48 81 51 60

www.chateaudelaverrière.com

info@chateaudelaverrière.com

Fermé de novembre à mars. Ouvert de Pâques à la Toussaint, en juillet-août, le 31 octobre et du 1^{er} au 7 novembre. Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 18h. Ouvert tous les jours en juillet et août et du 1^{er} au 7 novembre. Départ des visites : toutes les heures de 11h à 17h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 10 €. Enfant : 5 €. Groupe



(20 personnes) : 8 € (tarif client restaurant). Tarifs famille : 26 €. Visite théâtralisée. Textes, costumes, mise en scène et comédiennes de la Compagnie Esperluette. Boutique. Situé en bordure de la forêt d'Ivoy, ce château se trouve sur la route Jacques Cœur qui conduit le visiteur de Gien à Ainay-le-Vieil en passant par de pittoresques villages de caractère. Il est sublime et sa découverte est saisissante. Dès l'arrivée, on est subjugué par son reflet dans l'étang attenant. On dit d'ailleurs qu'il aurait inspiré à Alain-Fournier l'épisode de la fête au château dans *Le Grand Meaulnes*. Une visite s'impose alors pour découvrir l'élégante et gracieuse galerie Renaissance élevée en 1525 par Robert Stuart et la chapelle du XV^e siècle décorée de fresques. Au fil de la visite théâtralisée, on admire la salle à manger avec deux tapisseries de Beauvais datant du XVIII^e siècle, les quatre pleurants d'albâtre cachés dans une armoire Renaissance, la bibliothèque et les salons d'apparat. Des soirées « Crimes au château » y sont organisées où vous êtes invité à jouer les Sherlock Holmes et dénicher le coupable. Des concerts ont lieu régulièrement. Pour un mariage, une cérémonie ou une nuit de rêve dans l'une des chambres d'hôtes, le château vous dévoilera encore un peu plus ses charmes. Un endroit vivant, comme indispensable à la vie... de château.

Le couvert

■ LA MAISON D'HÉLÈNE

Château de La Verrerie

02 36 51 01 52

www.chateaudelaverrierie.com

info@chateaudelaverrierie.com

Ouvert du mercredi au lundi. Ouvert du mercredi au samedi (soir) et le dimanche (midi et soir). Menus de 17 € à 23 €. Jardin. Terrasse. Boutique.

La Maison d'Hélène est un charmant restaurant installé dans une maison à colombages du XVIII^e siècle, laquelle se situe dans le domaine du château de La Verrerie. À table, vous dégustez une cuisine intimiste élaborée avec des produits locaux. Salade de truite fumée, cassolette de girolles et son œuf poché, poisson du jour et ses légumes, magret de canard aux cèpes sont quelques spécialités prisées de la maison. Assiette de fromages de la région et desserts élaborés notamment un moelleux au chocolat donnant le goût du revenir, engendre une belle après-midi de promenade... Tout le charme de la belle campagne.

■ LES RIVES DE L'OIZENOTTE

Nohant

02 48 58 06 20

www.lesrivesdeloizenotte.net

oizenotte.g@infonie.fr

Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche. Haute saison : du mercredi au dimanche. Le dimanche le midi seulement. Menus de 25 € à 39 €. Menu enfant : 12 € (moins de 10 ans). Atelier cuisine : 35 €. Cours de cuisine : 85 €. Terrasse.

En bordure de l'étang de Nohant, dans une construction en bois aux larges baies vitrées, vous apprécierez le charme et le calme de l'Oizenotte. Un cadre paisible et la nature à portée de main. L'été, sur la terrasse, vous vous sentirez comme sur un pont de bateau.

Françoise Gaunand vous accueille avec chaleur, pendant que son mari, Philippe, vous concocte une cuisine traditionnelle qui sait mettre en valeur les spécialités maison : cappuccino de lentilles du Berry, vieille mimolette et rillons laqués au caramel d'épices, dos de cabillaud vapeur, beurre de truffes de Bourgogne, cuisse de canard confite au romarin ou encore filet de sandre rôti. Ici, les fromages sont fermiers et donc authentiques. Mais ce n'est pas une raison pour en manger trop, car il faut garder un peu de place pour les desserts maison : mousse chocolat blanc, crème aux œufs à l'orange et churros au sucre d'orange ou blanc-manger au lait

d'amande, cerises amarena confites et sorbet litchi. Un vrai délice ! A noter que le menu varie en fonction des saisons. Et pour travailler à la manière du chef, misez sur les cours de cuisine.

Le gîte

■ CHÂTEAU DE LA VERRERIE

Comte Béraud de Vogüé

02 48 81 51 60

www.chateaudelaverrierie.com

verrier@chateaux-france.com



8 chambres. Chambre double de 120 € à 180 €; suite de 180 € à 280 €. Petit déjeuner : 18 €. Lit supplémentaire : 45 €. Location pour un mariage : 3500 € à 4500 €. Animaux acceptés (15 €/jour). Réceptions et mariages. Au château, « le temps se repose ». Alors n'hésitez pas à séjourner dans une des 8 chambres de luxe aménagées au XIX^e siècle et rénovées récemment avec tout le confort d'aujourd'hui. Chaque chambre fait partie de l'Histoire et a une histoire. Ici, le charme est authentique : salles de bains superbes, lits à baldaquins, cheminées peintes, meubles d'époque, vue sur le parc ou sur le lac. De nombreuses activités sont proposés sur place : VTT, tennis de table, ball-trap, équitation, aviron, montgolfière, tir à l'arc, tennis, billard, pêche, chasse, promenades en calèche et loisirs enfants. Des concerts de musique classique sont organisés, ainsi que des visites théâtralisées du château. Bon séjour dans ce cadre somptueux. C'est aussi un hébergement pour la chasse ou un lieu à privatiser lors de réceptions...

Loisirs

■ ETANG DE NOHANT

Route de Concessault

02 48 58 07 05

Sur la D213, en venant de Concessault, on découvre autour de cet étang d'un hectare beaucoup d'activités. Les boulistes pourront jouer à la pétanque – un boulodrome les attend à cet effet –, les pêcheurs évoqueront la joie d'avoir attrapé des poissons à la ligne et au lancer, les amoureux donneront sans compter sur deux courts, les amoureux préféreront la balade en barque, de celles qui laissent des souvenirs, et ceux inclinant vers les offrandes de la nature randonneront pédestrement et allégrement. Un restaurant, Les Rives de l'Oizenotte, offre une cuisine sincère et traditionnelle. Allez, détendez-vous !

VAILLY-SUR-SAULDRE

Vailly-sur-Sauldre se situe à une quarantaine de kilomètres à l'est de Nançay et à une vingtaine de kilomètres à l'est d'Aubigny-sur-Nère. Très agréablement située sur la rivière d'où elle tire son nom, la commune est la capitale du Pays Fort. On peut y admirer l'église Saint Martin sur le fronton de laquelle on peut encore lire la devise Liberté, Égalité, Fraternité peinte en 1880.

Le château de Vailly-sur-Sauldre présente des vestiges de la forteresse des XII^e et XVI^e siècles. Cette forteresse établie dans la vallée, et dont la Sauldre remplissait les fossés, trouvait dans cette situation une grande force. Il subsiste les deux tours antérieures et les courtines adjacentes. Ce château fort appartenait en 1423 à Béraud III, comte de Sancerre et fut remis en gage au roi Charles

VII. Au XVI^e siècle, il devint la résidence de François de Bueil, archevêque de Bourges, qui y grava ses armes et fut vendu en 1777 au comte d'Espagnac.

■ OFFICE DE TOURISME COEUR DU PAYS FORT

2, route de Concessault

① 02 48 73 87 57

www.paysfort.fr

otsi.vaillysursauldre@wanadoo.fr

Mêmes horaires que la grange pyramidale.

Toute l'équipe est là pour vous informer sur l'histoire locale et régionale, la découverte des monuments et curiosités, les manifestations traditionnelles et culturelles, festives ou sportives ainsi que les produits du terroir. Le site Internet est chargé d'informations de toutes sortes, attisant ainsi le souhait de se rendre à Vailly-sur-Sauldre et dans le Pays Fort.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-MARTIN

Cette église des XI^e et XII^e siècle est bâtie en grès rouge, la pierre locale. Assez trapue, elle garde un aspect très roman avec ses fenêtres étroites. Elle ne comporte qu'une seule nef, voûtée de bois, et possède un clocher-porche. On admire son beau portail roman avec un décor d'étoiles. La pièce maîtresse du décor est le retable en bois sculpté du XVII^e siècle qui proviendrait de l'abbaye de Loroy dans le Cher. Remarquez aussi le grand bénitier creusé dans le grès et les vitraux.

■ GRANGE PYRAMIDALE

2, route de Concessault

① 02 48 73 87 57

www.grange-pyramidale-vailly.com

otsi.vaillysursauldre@wanadoo.fr



Fermé de décembre à janvier. Fermé en décembre et janvier. Février, mars, octobre et novembre du mardi au samedi de 10h30 à 12h et de 14h à 17h30. Avril à Septembre du mardi au samedi de 10h à 18h, dimanche et jours fériés de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (25 personnes) : 2 €. Label Tourisme & Handicap. Animations.

Les granges pyramidales font partie du patrimoine paysan berrichon. Il en reste aujourd'hui environ une trentaine qui sont toutes des propriétés privées, hormis celle de Vailly-sur-Sauldre. Cette dernière date du XVI^e siècle. Elle a été démontée, déplacée puis remontée afin d'être visitée. La particularité de ces granges est qu'elles n'ont pas de murs porteurs. Leurs pans s'appuient sur des poutres qui se rejoignent en un haut faîte pointu. Impressionnantes par leurs formes et la hauteur de leur faîte (jusqu'à 15 mètres), elles sont uniques en France et inscrivent dans l'architecture paysanne berrichonne

une marque indélébile. Elles servaient à stocker paille, fourrage, charrettes, bétail et céréales. C'est toute une mémoire de la vie paysanne.

■ MUSÉE RÉTROMÉCANIQUE DU PAYS-FORT

5, champ de Foire

① 06 76 65 24 79

<http://autoretromeca.e-monsite.com>

Fermé de novembre à mars. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 17h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Groupe : 4 €. Visite guidée.

Exposition permettant de retrouver sur un même site les automobiles berlines françaises conçues pendant les 15 années de l'après-guerre 1939-1945, la relance industrielle timide qui donnait des délais de livraison de 1 à 6 ans. Ce musée privé vous donne à admirer des voitures anciennes : De Rovin D4 1952-1953, Simca Versailles 1955, Ford F22E Vedette 1954, Citroën Traction 11 B 1955, Renault R1101 Frégate 1956, Peugeot 203 cabriolet 1960, Citroën DS 23 E 1974... À noter aussi la présence d'une Brouhot B1 1908, d'une Dodge WC52 1940 ainsi que d'une loco à vapeur Merlin de 1885 avec la batteuse à bif et d'un tracteur Vierzon H1 de 1937. Une visite qui s'impose pour tous les amoureux de belle mécanique – et il y en a tant des nostalgiques que des néophytes désirant en connaître les ressorts et secrets – visitant la région.

Emplettes

■ BISCUITERIE YVELIN

Route de Concessault

① 02 48 73 84 01 / 06 77 09 54 47

Horaires variables, téléphonez avant de venir en boutique. CB non acceptée.

Connue dans la région uniquement par le bouche à oreille, la biskuiterie Yvelin – 32 ans d'expérience – révèle un savoir-faire unique, transmis depuis 3 générations. Vous pourrez retrouver les biscuits dans de nombreuses épiceries fines en France et à l'étranger. Mais Alain Yvelin, diplômé de l'école Ferrandi, – cette école renommée de la gastronomie française – cultive le mythe. Le siège de la boutique se trouve dans un lieu isolé à Vailly-sur-Sauldre et tient à rester secret, pour autant l'accueil réservé est chaleureux. Guidé par notre renard et la savoureuse odeur des petits gâteaux en train de cuire, vous découvrirez en boutique les inimitables palets du Berry aux amandes effilées, aux pépites de chocolat, aux raisins secs, aux oranges, aux cranberries... Impossible de résister ! Les conditionnements en vrac et les biscuits déclassés permettent de goûter aux prix très doux sans grignoter la qualité. Alain Yvelin apporte un soin particulier au choix de ses matières premières et la précision du détail est chez lui une seconde nature. Le résultat : des recettes divines ! Un conseil : il vaut mieux appeler avant de passer en boutique pour s'assurer de sa présence.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTÉRESSANT REMARQUABLE IMMANQUABLE INOUBLIABLE

Dans les environs

LA RÉCRÉATION GOURMANDE

Le Bourg

VILLEGENON ☎ 02 48 73 45 36

www.la-recreation-gourmande.com

contact@la-recreation-gourmande.com



Fermé du 26 décembre au 8 janvier. Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 13 € à 37 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (animaux acceptés). Parking. Français et allemand parlés.

Dans cette ancienne école, réhabilitée en restaurant, les odeurs de colle ont laissé place aux effluves de la bonne cuisine traditionnelle. Le lieu est atypique et l'on y mange bien. Le chef, Michel Katitsch, n'hésite pas à venir faire un tour en salle. Au menu lors de notre passage : une tête de veau poêlée et une poire rôtie recouverte de caramel au beurre salé. D'autres saveurs à découvrir : la choucroute, le saumon fumé maison et les pièces du boucher aux cuissons impeccables... Le service est souriant et rapide. Les menus répondent au nom de Certificat d'étude ou Baccalauréat et rappellent les bons moments passés sur les bancs de l'école. Une adresse fort sympathique qui a obtenu un Bib gourmand au guide Michelin.

VOUZERON

Vouzeron se situe à 12 kilomètres au sud de Nancay. Au moment de l'effondrement de la république espagnole, qui provoqua la *Retirada*, d'importantes arrivées de réfugiés espagnols ont lieu. Entre le 30 janvier et le 9 février 1939, 3 002 réfugiés espagnols fuyant devant les troupes de Franco, arrivent dans le Cher. Ils sont acheminés en quatre convois à la gare de Bourges. Le château de Vouzeron, propriété du syndicat des métallurgistes CGT de la région parisienne, est prêté par le syndicat pour solidarité pour héberger ces camarades infortunés. Les réfugiés, essentiellement des femmes et des enfants, sont soumis à une quarantaine stricte, du fait des risques d'épidémie. Le courrier est limité, le ravitaillement, s'il est peu varié et cuisiné à la française, est cependant assuré. Au printemps et à l'été, les réfugiés quittent Vouzeron pour être regroupés au camp de Châteauneuf (sur commune de Bruère-Allichamps). Le château, classé monument historique en 1995 fait partie des attraits touristiques de la commune.

Points d'intérêt

L'ÉGLISE

Après un incendie, le baron Roger, riche propriétaire et possesseur du château, fera reconstruire l'église. Le détail le plus remarquable à la suite de cette construction reste le clocher et sa flèche, la plus haute de toute la région, qui domine, du haut de ses 37 mètres, la place du village. On l'aperçoit à plusieurs kilomètres depuis la route de Nancay ou de Neuvy. Les stalles en bois, à la droite et à la gauche du chœur, servaient au baron et à son épouse ainsi qu'à sa suite.

Le couvert

AUBERGE DU FEUILLAGE

12, route du Feuillage ☎ 02 48 51 62 60

auberge-du-feuillage@orange.fr

D926 à 8 km au nord de Vouzeron.

Fermé 3 semaines en octobre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 36 € (groupes). Formule du midi : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Ce restaurant situé hors du bourg, en pleine forêt, paraît aussi hors du temps. On entre dans la salle basse d'une maison typiquement solognote avec sa brique, ses murs à pans de bois, ses poutres et sa cheminée. L'accueil est souriant et la cuisine traditionnelle, à base de produits frais et locaux. On vous sert du coq au vin, de la terrine de gibier, du lapin au cidre, des profiteroles d'escargot, du pâté berrichon (feuilleté servi traditionnellement à Pâques) et bien entendu du fromage de chèvre en entrée ou sur le plateau de fromages. L'ambiance est familiale. La salle est assez petite, mieux vaut réserver même si la terrasse permet d'accueillir plus de convives à la belle saison.

Le gîte

LA PETITE FERME

Catherine et Pascal Couquet

3, route du Feuillage ☎ 02 48 51 18 83

A 10 minutes de l'A71,
sortie Vierzon centre D926.



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi. Un grand portail s'ouvre sur un hectare de parc clos qui abrite une ancienne bergerie de la fin du XVII^e siècle. Pascal et Catherine Couquet nous réservent un accueil chaleureux, et très vite nous nous sentons comme chez nous. Trois chambres confortables, avec vue sur le parc, et accès direct à l'extérieur. Un grand salon nous invite à la détente et à la convivialité. Vous pourrez y boire un verre, jouer aux fléchettes ou au baby-foot, faire profiter de vos talents d'artiste en faisant courir vos doigts sur les touches du piano, regarder la télévision ou simplement bouquiner, bien installé dans un canapé. Dès que les rayons du soleil pointent leur nez, on sort profiter du parc parfaitement entretenu, et très bien équipé : piscine, salons de jardin, bains de soleil, ainsi que bac à sable, balançoires et aire de jeux pour les enfants. Pour les sportifs, des promenades à pied, à cheval ou à vélo sont organisées pour nous faire visiter l'un de plus beaux massifs forestiers de la région. Un petit étang est également disponible pour ceux qui souhaitent pêcher.

SANCERRE ET LE PAYS-FORT

LA BORNE ET HENRICHEMONT

Henrichemont-la-Ville fut la capitale de la principauté de Bois-Belle, Etat dans l'Etat dont les souverains n'avaient aucune allégeance envers le roi de France et, à une époque, frappaient même leur propre monnaie. Sully achète la principauté en 1605 et fit construire la cité d'Henrichemont qui deviendra Henrichemont. La Borne, à deux kilomètres d'Henrichemont, est un hameau dont l'activité potière est attestée sur ce territoire depuis le XIII^e siècle. Cependant, il faut attendre le XV^e siècle pour que les potiers maîtrisent les techniques de cuisson permettant de cuire l'argile locale, une terre à grès, à 1 280 °C. La Borne a connu son âge d'or au XIX^e siècle, avec 21 ateliers constitués de maîtres potiers, de tourneurs et de manœuvres qui font tourner les ateliers des potiers. Les grands fours couchés sont exploités en commun, tout comme les saloirs, terrines, pots à lait, mitres de cheminée, etc. De nos jours, La Borne est un haut lieu de la poterie comprenant près de 80 potiers et céramistes qui renouvellent sans cesse leurs créations, attirant des artistes venant de l'étranger.

Points d'intérêt

■ MUSÉE DE LA POTERIE

La Chapelle-Musée

© 02 48 26 98 31 / 02 48 26 73 76

www.la-borne.com – museepot@la-borne.com

Fermé de mi-novembre à début avril. Ouvert le week-end de 15h à 18h. Tous les week-ends, jours fériés, et durant les congés scolaires entre Pâques et la Toussaint. Adulte : 4 €. Groupes acceptés jusqu'à 50 personnes.

Ce musée a pour « sous-titre » : Association de Sauvegarde et Protection du Patrimoine Potier. Installé dans l'ancienne chapelle – soit donc au cœur du village –, il présente une collection hors norme de poterie ancienne. Si la poterie traditionnelle des XVIII^e, XIX^e et XX^e siècles est remarquablement présente et pleinement mise en valeur, la poterie imaginaire reste le fleuron de cet étonnant lieu reconvertis, d'autant qu'il s'agit d'une œuvre unique en France provenant de la célèbre dynastie des potiers Talbot. À la fin du XIX^e siècle, plus de 80 potiers profitait du filon de grès que la nature offrait à cet endroit. Cette mémoire est préservée et enrichie chaque année par une exposition thématique qui donne un coup de projecteur sur ce monde qui est passé de l'artisanat à l'art, une sorte de perpétuel appel d'air qu'offre l'esprit de création.

Le couvert

■ LA FONTAINE

1, place Henri IV

© 02 48 26 75 55

lapouleapout6@orange.fr

Cher
Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 20h à 23h30. Formule du midi : 12,50 €. Le restaurant est ancré dans la tradition : vous y trouverez un menu unique, en cuisine traditionnelle. Mais tout est cuisiné maison avec des produits frais, dans cette entreprise familiale. On commence par le buffet d'entrées variées puis le plat du jour. Selon les jours, ce sera blanquette de veau, paella, faux-filet avec une belle assiette de frites... L'ensemble est sans prétention mais de bonne qualité. L'assiette est copieuse, le service souriant et l'accueil agréable. Une ambiance conviviale.

Loisirs

■ ÉTANG DU PETIT BOIS

Route des Aix-d'Angillon (D12)

© 02 48 26 70 04 (mairie)

À la sortie d'Henrichemont, en direction Les Aix-d'Angillon, c'est un agréable et providentiel étang tout ce qu'il y a de plus charmant qui vous attend, entouré d'arbres divers dont les couleurs durant le printemps, l'été, et l'automne ravissent le regard et composent en soi de belles nostalgie. L'étang du petit bois, le bien nommé, permet en juillet et août la baignade grâce aux deux plages de sable et du 15 mai jusqu'à fin octobre la pêche à la journée ou à l'année selon les cartes convoitées. Le pique-nique est de mise et ce sont les enfants qui profitent des jeux à disposition mais aussi les grands qui, attablés, conversent de tout et de rien. Un authentique lieu de détente !

Sorties

■ BASTA

20, place Henri IV © 06 84 01 51 92

www.bastabiscuits.fr – alicefasse@gmail.com

Ouvert le mercredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le jeudi et le samedi de 15h à 19h.

Niché dans un coin de la place Henri IV d'Henrichemont, cette biskutterie artisanale et salon de thé propose des gâteaux et de biscuits comme le *shortbread*, les cookies avoine-cannelle, le pain au gingembre, tous élaborés avec des produits bio locaux ou issus du commerce équitable. De plus, un large choix de thés, cafés et tisanes de qualité y sont proposés comme un Matcha latte, ou Gingerbeer, Sobacha et bien d'autres. Son inspiration vient des saveurs d'ailleurs, par les épices et les fleurs. La gérante propose une pause douceur avec des recettes gourmandes mais saines, adaptées à tous les goûts notamment à ceux qui n'aiment pas le sucre, les intolérants au gluten, aux œufs ou aux produits laitiers. Un salon de thé chaleureux où nous avons la possibilité de goûter et lire, un moment agréable pour se ressourcer qui fait coexister gourmandise et diététique.

Dans les environs

La Borne

Le village et ses environs immédiats sont le fief incontesté de la poterie en Berry. Rappelons que nous sommes en Pays Fort, région dont le nom vient justement de son sol glaiseux et caillouteux. La poterie est une activité pratiquée depuis l'époque gallo-romaine comme en témoignent les tessons de pots et les poteries retrouvées à Achères, une commune limitrophe. La Borne est la capitale de la céramique de la région depuis 1260. Au début du XX^e siècle, une centaine de potiers y exerçaient encore. Frappé de plein fouet par la crise de ce secteur, le village n'en comptait plus que 4 en 1950. Mais la céramique d'art lui a donné un second souffle et aujourd'hui plus de 80 créateurs sont installés à La Borne. Ils vous feront découvrir leur travail, leur vie, leur passion pour la poterie. L'immense passé céramiste du lieu est à l'honneur au sein de plusieurs musées permettant de se plonger dans des siècles d'artisanat. Les cinq fours couchés sont les seuls du département à être classés aux monuments historiques.

CENTRE CÉRAMIQUE CONTEMPORAINE

La Borne

02 48 26 96 21

www.laborne.org

c.louveau@laborne.org



De février à fin avril : 11h-18h. De fin avril à fin septembre : 11h-19h. De fin septembre à début janvier : 14h-18h. Fermé le 1^{er} janvier, le 25 décembre. Fermeture annuelle en janvier. Gratuit. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Animations. Stages.

En 1971, l'association des potiers de La Borne investit l'ancienne école de filles du village pour y présenter leurs créations et celles d'artistes invités. A partir de 1992, les céramistes et les élus souhaitent donner plus d'ampleur à cet établissement. Après une longue maturation, un nouvel espace a ouvert au public le 10 avril 2010.

La communauté de communes des Hautes Terres en Haut Berry a été maître ouvrage de cet investissement. Ce projet a été soutenu financièrement par l'État, le Conseil régional du Centre et le Conseil général du Cher. Il accueille désormais les visiteurs dans une longue galerie de verre de 665 m² conçue par l'architecte Achim Von Meier, primé et lauréat du 1^{er} panorama régional de l'architecture contemporaine. Il est un élément important d'un patrimoine unique en France. Le Centre s'inscrit comme un lieu de référence locale, nationale et internationale pour la mise en valeur et le développement de la céramique contemporaine et répondre ainsi à de nombreuses missions pour la sauvegarde de la culture céramique.

MUSÉE VASSIL IVANOFF

Route des Coquillers

La Borne d'en Bas

02 48 26 96 24

www.musee-ivanoff.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 2 mai. Ouvert du vendredi au lundi de 14h à 19h. Adulte : 2,50 €. Groupe : 1,50 €.
 Vassil Ivanoff choisit de s'installer à la Borne en 1946, où affleure la même terre à grès que dans la Puisaye, dans une petite maison paysanne de deux pièces. Dans l'une il installe son atelier, le tour et le four. L'autre pièce, dite d'habitation, ne sera en fait que le prolongement de l'atelier. Il va construire dans la première pièce un four à bois de 2/3 de m³, à flamme renversée avec un seul aländer dit de type Sèvres. Après bien des tourments, ce four deviendra « son meilleur copain » comme il disait. Les matières sont encore là dans des sacs de toile accrochés au plafond. Les pièces y étaient cuites en monocuison, les cuissous duraient entre 12h et 14h et le four montait à plus de 1300°. Ivanoff pratiquait la cuisson comme un rite fait d'amour, de volonté, et de connaissance : dominer les éléments et leurs mystères. Le geste final de ce rite était de soustraire du four un morceau de bois noirci par la flamme avide, et de le mettre de côté pour allumer la cuisson vivante.

Comme le personnage, l'œuvre d'Ivanoff est très importante. Il a laissé plus de 3 000 pièces. Le musée Ivanoff possède plus de 550 œuvres, un fond photographique important, et de nombreux tissus peints.



LE KILOMÈTRE

La Borne-d'en-Bas

02 48 26 18 08

www.lekilometre.fr

contact@lekilometre.fr

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi de 11h30 à 15h (dernier service à 13h30) ; du jeudi au samedi de 9h à 24h et le soir de 18h30 à 23h (dernier service à 20h45). Haute saison : du mardi au dimanche de 9h à 24h. Haute saison : de début juin à fin août. Basse saison : de septembre à mai. Vin au verre. Plats de 10 à 15 € environ. Entrées et desserts : 6 € environ. Terrasse. Bar à bière, bar à vin, bar à whisky, restaurant.

Au cœur du village de potiers de La Borne, le bar-restaurant Le Kilomètre a rouvert après plusieurs années de fermeture. Nouveau cadre aux accents new-yorkais avec son mur de brique et nouvelle cuisine ! Les nouveaux propriétaires, Aurélie et Benoît, ont créé un lieu convivial qui offre beaucoup de liberté. Ça commence avec la possibilité de se restaurer à toute heure avec des petites assiettes de charcuterie, par exemple, ou des pâtisseries maison. Pour déjeuner ou dîner, l'ardoise propose un large choix d'entrées, de plats et de desserts, une ardoise qui se renouvelle très souvent, et en plus de laquelle on peut commander à chaque service un burger-frites de qualité. À noter que les spécialités basques sont bien représentées : boudin noir basque croustillant, poitrine de cochon confite au piment d'Espelette, assiette de jambon de Bayonne et guindillas. Ici, on travaille les produits de saison, frais et de qualité et régionaux, comme les fromages de la Ferme des Places. Le Petit Futé a pu goûter un cheesecake au yuzu : délicieux ! Il faut dire que le chef est allé à la bonne école : il a travaillé chez Ladurée (boutique des Champs-Élysées) avec le chef pâtissier Pierre Hermé, et ses talents culinaires sont incontestables. Le Kilomètre, c'est aussi un lieu très agréable pour prendre un verre de vin, un bon

whisky accoudé à la table-tonneau ou lové dans un des canapés, déguster sa sélection de bières ou un des rhums maison aux fruits. Une adresse à découvrir...

■ DIANE TRUTI – CÉRAMISTE RAKU

La Borne d'en Bas

④ 06 18 09 28 11 / 02 48 59 21 48

diane.truti@gmail.com

L'atelier de Diane Truti se trouve à côté du musée Vassil Ivanoff. Futé a découvert cette artiste accomplie et ses créations minérales. Le peintre Philippe Charpentier la résume en ces termes : « la félure, la tendresse, le cocon ». Cela donne des pièces en raku d'une grande force, comme marquées par les stigmates du temps : des coquillages, des boîtes sphériques, des plumiers, des œufs fossiles, des coffrets... Une artiste singulière à découvrir.

Neuilly-en-Sancerre

Neuilly-en-Sancerre n'a rien à voir avec le Neuilly parisien ! Située dans le Pays Fort à la limite du Sancerrois, Neuilly-en-Sancerre est encadrée par la Grande Sauldre à l'est, une grande forêt à l'ouest, des prairies au sud et les ruines du château des seigneurs de Beaujeu au nord. De nombreux potiers se sont installés dans cette toute petite commune. On peut admirer dans le petit bourg l'église Saint-Martial qui date de l'époque romane. Le chœur remonte au XII^e siècle tandis que la chapelle date du XIX^e siècle. L'église abrite des pierres tombales du XVI^e siècle.

■ LE JARDIN DE MARIE

Bois Pinard

④ 06 71 21 26 60

www.lejardindemarie.com

info@lejardindemarie.com

Ouvert de fin avril à début octobre tous les jours de 14h30 à 18h30. Adulte : 5 €. Groupe (15 personnes) : 7 € (visite de groupe libre 15 personnes 5 €). Visite guidée.

Dans un paysage vallonné, non loin des vignobles Sancerrois, le Jardin de Marie nous accueille dans un cadre champêtre. Marie, jardinière, paysagiste et collaboratrice au magazine Rustica a travaillé d'arrache-pied pour aménager ces 2 ha de paradis. Et c'est une réussite ! Le jardin est organisé autour d'une ferme typique du pays fort berrichon et de sa grange du XIX^e siècle. Plusieurs ambiances et styles s'imbriquent. La roseraie est une véritable merveille en saison avec ses 300 variétés de roses anciennes. La visite se poursuit par le jardin central, une série de massifs floraux sur une pelouse impeccable qui fait pâlir d'envie les jardiniers en herbe. Le jardin blanc invite à la détente et à la zen attitude. Le bassin de nénuphars quant à lui, sous ses faux airs de nymphéas à la Monet, se fond parfaitement avec tout le reste. Pour tester notre main verte, Marie organise des stages de découverte et de perfectionnement au jardinage. Avec elle nous sommes assurément à bonne école. Marie n'hésite pas à donner des conseils pour nos prochaines réalisations. Les stagiaires ont la possibilité de passer la nuit dans l'une de ses trois chambres d'hôtes 4 épis. Ces dernières sont également ouvertes aux visiteurs qui souhaiteraient prolonger le séjour de quelques heures dans cet havre de paix.

■ LE RELAIS DE POSTE

164 route de sancerre

④ 06 32 65 66 29

leverger.yann@hotmail.fr

Ouvert du mardi au dimanche. Menu unique à 20 € (le soir et le week-end (entrée+plat+dessert)). Formule du midi : 12 € (en semaine). Tout est réalisé maison à base de produits frais.

Ce charmant restaurant est situé au cœur du Sancerrois, et lorsque nous entrons dans la salle nous sommes de suite attirés par la décoration authentique et rustique avec de belles pierres et une ambiance chaleureuse. Nous sommes accueillis par une gérante sympathique et souriante qui nous propose un menu du jour avec des plats mis en valeur dans une belle présentation qui donne l'eau à la bouche. Les restaurateurs tiennent à servir des produits frais et de saison pour un prix très raisonnable, les plats sont généreux et délicieux. Petit plus tous les mardis, mercredis et jeudis en soirée, nous pouvons commander des pizzas à emporter excellentes grâce à la pâte faite maison. Ils ont su faire de cet endroit un lieu réputé et incontournable pour les habitants comme pour les touristes, à découvrir absolument !

Neuvy-Deux-Clochers

■ CATHÉDRALE DE JEAN LINARD

Les Poteries ④ 09 73 01 86 46

www.cathedrale-linard.com

info@cathedrale-linard.com

Du 12 avril jusqu'à la Toussaint, les week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 14h à 19h – visites guidées en semaine sur rdv. Juillet et août : tous les jours de 10h30 et 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5 € (tarif réduit : 3 €). Visite guidée (à 15h et à 17h + en juillet et août à 11h : 7 €. Tarif réduit : 5 €).

Voilà un drôle d'endroit qui se cache dans la forêt, entre Neuvy-Deux-Clochers et La Borne. Jean Linard a créé ici « sa cathédrale » dans les années 1960 et n'a jamais cessé d'en ajouter des éléments toujours plus délirants. Construite de matériaux de récupération (briques, tessons de bouteilles) et d'animaux et gargouilles en terre cuite, cette cathédrale surprend, amuse et inspire plus de rêve que de sentiment religieux (quoique...). De son vivant, l'artiste céramiste accueillait les visiteurs lui-même. Depuis sa disparition, début 2010, la cathédrale reste ouverte au public. Elle est même inscrite aux monuments historiques depuis juillet 2012. Après la mort de l'artiste, sa famille a été contrainte de vendre le lieu car elle n'était pas en mesure d'assurer l'entretien du site. L'association « Autour de la cathédrale de Jean-Linard » s'est alors constituée dans le but de maintenir ce site exceptionnel. Bel exemple d'art brut, il nous laisse à penser à un autre artiste de ce style le fameux Facteur Cheval qui était vraiment facteur et qui se nommait vraiment Cheval et dont André Breton en 1932 rendra un hommage à travers un poème intitulé : *Le Revolver à cheveux blancs*. Son œuvre – dont celle de Jean Linard est pleinement similaire – le célèbre désormais « Palais Idéal » est considéré comme un chef-d'œuvre d'architecture naïve. Celle de Jean Linard est plus proche d'une certaine religiosité alors que celle du Facteur Cheval ouvre les cieux autrement...



Fontaine à Henrichemont.

■ LA TOUR DE VESVRE

02 48 79 22 90

www.latourdevesvre.fr

amis@latourdevesvre.fr

Accès depuis le nord par l'A77 sortie Cosne-Cours-sur-Loire, direction Bourges.

Accès depuis le sud et l'ouest par l'A20 ou l'A85 sortie Vierzon, et l'A71 sortie Bourges, direction Sancerre.

Fermé en avril. Visites guidées de mi-avril à début novembre de 14h30 à 18h. Le site est ouvert le reste de l'année pour des balades ou un pique-nique. Basse saison : ouvert de 14h30 à 18h30. Tous les jours en juillet et août de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Visite guidée (sur réservation).

Construite vers 1200 par Hugues de Vesvre, descendant des envahisseurs normands, la tour de Vesvre surplombe toujours son promontoire d'argile. Habité jusqu'en 1961, cette maison forte médiévale, désormais propriété de la commune de Neuvy-deux-Clochers a été classée Monument historique en 1993. En haute saison, les membres de l'association Les Amis de la Tour de Vesvre se font un plaisir de vous guider dans votre visite et de vous raconter l'histoire de ce monument à l'architecture remarquable. Mention spéciale au colombier. Cette association se consacre aux recherches concernant la tour et à son maintien en état.

CRÉZANCY-EN-SANCERRE

Crézancy-en-Sancerre, non loin du village potier de La Borne et Henrichemont, est un territoire de vignobles produisant le sancerre. Des producteurs vendent directement et font goûter leurs vins.

Points d'intérêt

■ CHÈVRERIE DES GALLANDS

Les Gallands

02 48 79 01 92

www.chevrerie-des-gallands.fr

elisabeth.davril@wanadoo.fr

Ouvert de fin-février à début décembre. CB non acceptée. Visite guidée (et visite libre). Boutique. Traite du soir à 18h. A 2,5 km du bourg, cette chèvrerie vous invite dans les coulisses d'une exploitation agricole qui bénéficie d'une très belle vue. Vous pouvez selon l'heure assister à la traite, à la conduite au pré et facilement caresser les chèvres. Un tour à la boutique s'impose. Vous y trouverez de nombreux fromages de chèvre mais également des créations originales comme la confiture de lait de chèvre ou le Camençhevre, fromage de chèvre façon camembert.

Dans les environs

Sens-Beaujeu

Le village de Sens-Beaujeu est marqué par la sorcellerie : au Moyen Age, un procès pour hérésie eut en effet lieu

dans le château. A cette occasion, des petits villageois et leur famille furent torturés, soumis à la question, puis finalement brûlés en public dans le village. L'histoire raconte qu'un enfant ayant jeté une pierre dans la rivière de Sens-Beaujeu en hurlant le nom du diable contaminna les eaux, rendant malade son petit cousin qui y jouait. Le petit malade raconta son aventure à sa famille qui en parla à l'Eglise. Sans le savoir, cet enfant conduisit sa famille sur le bûcher.

Les membres de sa famille furent arrêtés. Cet épisode est connu sous le nom du procès du Carroi de Marlou. On peut toujours admirer aujourd'hui le château de Beaujeu et l'église Saint-Caprais dont les origines remontent au XIII^e siècle.

■ LA FERME DU PAYS-FORT

Le Crotet

02 48 79 46 19 / 07 86 29 03 61

www.loirenaturedecouverte.com

contact@loirenaturedecouverte.com

D74 - Entre le château de Boucard et Sens-Beaujeu.

Ouvert toute l'année.

Ce centre Pleine Nature situé en plein Pays fort, niché dans une ferme, nous offre de multiples activités. Stages équestres, randonnées pédestres et VTT sur différents parcours en Pays Fort, Sancerrois et Val de Loire. Des activités de pleine nature qui s'articulent sur différents thèmes selon les périodes de l'année : La Loire, la forêt et le brame du cerf ou la cueillette des champignons, le milieu souterrain et les chauves-souris...

■ CHÈVRERIE DE LA MOTTE

Maryvonne Maurice

La Motte

© 02 48 79 03 56

Ouvert tous les jours. Toute l'année.

Les chèvres de Maryvonne Maurice donnent un très bon crottin de Chavignol d'appellation d'Origine Contrôlée. Sec, demi-sec ou frais, il y en a pour tous les goûts. Si vous prenez rendez-vous, vous pourrez visiter la chèvrerie et même, si le cœur vous en dit (et nous vous le conseillons !), prendre le temps pour une petite dégustation, qui vous permettra de bien choisir le ou les fromages que vous ramènerez à la maison.

Veaugues

Veaugues se situe au carrefour de trois régions naturelles : le Sancerrois et ses vignobles au nord-est, la champagne berrichonne, pays de grandes cultures, au sud et enfin le Pays-Fort, alternance de bois et de cultures, au nord-ouest. La commune est traversée par le ruisseau de Planche-Godard. Si une importante nécropole protohistorique découverte près du Petit Voisy atteste une occupation du territoire antérieure à l'époque gallo-romaine, la première mention de Veaugues ne date de 1172. La paroisse était alors sous le patronage du chapitre de Saint Etienne de Bourges et la seigneurie de Veaugues dépendait de la châtellenie des Aix-d'Angillon. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, les carrières de Veaugues fournissaient les constructions de pierres calcaires. La construction de la ligne de chemin de fer Bourges-Cosnes inaugurée en 1893 a continué d'attirer les ouvriers dans ce village dont la qualité de l'air séduira par la suite les notables. Le sous-sol, essentiellement calcaire, est constitué de terrains datant du Jurassique supérieur. De nombreuses carrières souterraines de calcaire crayeux ont été exploitées jusque vers 1920 ; elles fournissaient des quartiers d'une pierre de qualité moyenne, souvent gélive, mais d'une extraction facile, très utilisée dans tout le Sancerrois. La partie ouest de la commune est essentiellement occupée par un grand massif boisé qui se prolonge sur Montigny.. Les plus anciennes traces d'occupation à Veaugues remontent à l'époque gallo-romaine, avec la voie Bourges-Auxerre qui

la borde sur sa partie Sud-Est sur plus de deux kilomètres. Cette voie, surnommée Voie Jacques Cœur, peut-être parce que les marchands travaillant pour le célèbre Grand Argentier de Charles VII l'ont utilisée au XV^e siècle, est encore bien visible, soit comme un chemin de terre, soit en tant que levée dans les champs. Un aqueduc gallo-romain longe la route venant de Neuvy, et termine sa course dans cette zone. Près de la route départementale 59, juste avant d'arriver à la limite avec la commune de Montigny, se trouvent les traces d'une enceinte castrale, appelée le Chétif-Château ou le Château de Faye. Elle consiste en un fossé circulaire délimitant une plateforme intérieure d'une cinquantaine de mètres de diamètre, probablement le siège d'une ancienne seigneurie entre les X^e et XIV^e siècles.

■ CLOS MARGUERITE

15, route de Vinon

© 02 48 48 00 18



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (150 m², 4 chambres). De 380 € à 570 € la semaine. Animaux acceptés. Lave-linge.

Situé dans un petit bourg du Sancerrois, ce grand gîte est aménagé dans une maison bourgeoise avec un grand jardin clos. Cette agréable demeure comprend au rez-de-chaussée un salon avec cheminée, une télévision, une salle à manger, une cuisine aménagée, une buanderie, et une chambre. Au 1^{er} étage : 3 chambres dont une avec terrasse, deux salles de bains. Possibilité d'ajouter un lit de bébé. A votre disposition, le mobilier de jardin et le barbecue. Maison à l'ancienne : tomettes au sol et cuisine vintage.

■ DOMAINE ARNAUD LEJUS

1, route de Vinon

© 02 48 79 23 26 / 06 07 96 50 61

lejus.arnaud@wanadoo.fr

Ouvert le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Sur rendez-vous en semaine.

Au domaine, le respect du terroir et du vin est la priorité absolue. Les vins récoltés sont des vins de menetou-salon blanc, rouge et rosé. La vigne est cultivée sans désherbage chimique, ni produits de synthèse. M. Lejus a conservé la tradition du terroir, un héritage de son oncle.

MÉNÉTRÉOL-SOUS-SANCERRE

A 2 kilomètres de Sancerre.

Bourg important au Moyen Age, Ménétréol est un des villages les plus typiques du Sancerrois grâce à ses maisons aux toitures de tuiles et son aspect général très traditionnel. Les maisons vigneronnes des XVI^e et XVII^e siècles ont gardé leur escalier extérieur et leur cave semi-enterrée. Ce joli petit village vigneron se découvre du haut de la côte abrupte lorsqu'on descend du Piton de Sancerre. Outre ses vignobles et ses caves, le village a développé une importante activité autour de l'élevage caprin et des fromages. On peut aussi admirer l'église Saint-Hilaire dont le clocher faisait partie au Moyen Age du prieuré de Ménétréol qui était l'un des principaux prieurés de l'abbaye Saint-Satur. Les îles de la Gargaudie forment un site boisé, lieu de promenade et de détente, qui

doit son nom à son passé quand il était détaché de la berge et du lit majeur de la Loire. Le petit port de plaisance sur le canal latéral à la Loire, halte nautique, entre les écluses de Bannay et de Thauvenay, est ouvert de Pâques à novembre. Le château des Aubelles a été construit sur une ancienne île de la Loire, pour le comte de Sancerre, sur un modèle peu courant au Moyen Age. Les deux anciens viaducs ferroviaires construits au XIX^e siècle étaient réservés aux trains de la ligne stratégique reliant les ateliers d'armement de Bourges à Cosne-sur-Loire (dans la Nièvre). Du haut de ces ponts, il est possible d'observer le village, le vignoble, le château et le donjon de l'ancienne forteresse de Sancerre ainsi que le Val de Loire. Les anciens moulins à eau de Ménétréol-sous-Sancerre complètent ces attraits touristiques.

Points d'intérêt

■ LE CHÂTEAU DES AUBELLES

Gratuit.

Ce fut la résidence d'été des comtes de Sancerre. Ils s'y succédèrent depuis le XII^e siècle – période qui vit sa construction – jusqu'au moment de la guerre de Cent Ans, où elle fut abandonnée. Un siècle donc la vit joyeuse, vivante et habitée. Si elle porte le nom de château des Aubelles, c'est qu'elle fut édifiée sur un terrain d'alluvions comme seule la Loire sait les charrier où poussaient sans entraves des aubiers, un bras du fleuve les fortifiant. Le délabrement aidant, cette forteresse dont les murs étaient à la base protégés par des douves d'eau provenant de la Vauvise, petite rivière du coin prenant sa source à Nérondes et se jetant dans les eaux de la Sauvage à Saint-Satur, devint une exploitation agricole au XIX^e siècle. Il faut dire que l'endroit était giboyeux, ce qui ne déplaçait nullement aux maîtres de l'époque, ripailleurs de première, entre autres. La douceur des collines sancerroises baignées de soleil durant les beaux jours ne manque toujours pas de charme, alors on imagine aisément ce que vu du haut du château cela devait être. On imagine... car de nos jours, ce ne sont que des ruines, des vestiges du passé permettant de parcourir l'enceinte polygonale de 14 côtés, permettez ! Base immuable et de-ci de-là des murs ornés d'éléments tels que frises, fenêtres géminées, baies en forme de meurtrière, chapiteaux architecturaux, témoins d'un monde passé et cet ensemble reste exceptionnel dans le Berry. Il est dit que l'enceinte serait inspirée des grandes fortifications de l'époque de Philippe Auguste. Qui sait ?

Le couvert

■ LE FLOROINE

Route du Canal

② 02 48 54 02 74 / 06 30 58 19 38

www.le-floroine.com – vdnowak@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 13 € à 25 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 6,90 €. Vin au verre. 5 chambres. Pension et demi-pension. Terrasse. Au Floroine, l'ambiance est au rétro. Les nostalgiques apprécieront les vieux moulins à café, les anciens moules à madeleine... Véronique et Dominique nous reçoivent dans la pure tradition du pays et nous invitent à partager la cuisine du cru : beignets de crevettes, tartine au chèvre, crottin dans tous ses états, filet de truite rose grillé, andouillette à la sancerroise, pièce du boucher, fondant au chocolat maison... Des plats sans prétention qui nous régalent. Tous les vendredis et samedis soir, les moules-frites sont à réserver. La terrasse avec vue directe sur le canal est très agréable. On apprécie aussi la vue des chambres sur le canal.

Le gîte

■ LE FLOROINE

Route du Canal ② 02 48 54 02 74 / 06 30 58 19 38

www.le-floroine.com – vdnowak@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi et le dimanche pour le petit déjeuner. 5 chambres. Chambre simple à partir de 35 €;

chambre double à partir de 45 € ; chambre triple à partir de 54 €. Petit déjeuner : 7 €. Wifi. Restauration (formule du midi : 13 €, formules du soir : de 14 € à 25 €).

Un hôtel simple avec des prix très attractifs situé à côté des circuits de la Loire à vélo. Cet établissement est parfait comme étape pour les cyclistes qui descendent le fleuve royal et qui désirent un bon rapport qualité-prix, avec vue sur le canal et ses péniches de loisir. Les chambres proposent tout le confort nécessaire et le restaurant vous fera apprécier les produits locaux avec de très bonnes surprises et un accueil chaleureux.

Loisirs

■ LE CANAL LATÉRAL DE LA LOIRE

Point d'eau, sanitaires, poubelles. Parallèle à la Loire et ponctué de 38 écluses, le canal latéral va de Briare à Digoin, en passant par Léré, Saint-Satur et Ménétréol-sous-Sancerre. Créé en 1832, il parcourt du sud au nord la totalité du territoire communal de Ménétréol. Au XIX^e siècle, c'est le long de cette voie fluviale que le village s'est développé. Aujourd'hui, Ménétréol est une halte incontournable de la « Loire à vélo » et des croisières sur le canal. On peut amarrer son bateau à la halte nautique de la commune. Les balades à pied le long des berges sont paisibles et permettent de découvrir la campagne et les différents villages.

■ LES ILES DE LA GARGAUME

② 02 48 83 00 28

Visites libres, visites guidées sur demande.

Les « îles » de la Gargaude, Espace Naturel Sensible du département du Cher, doivent leur nom à leur situation antérieure aux années 1970, lorsque le site était encore une île boisée de la Loire. Après avoir été le siège d'une exploitation de sables et de graviers de 1973 à 1981, les îles se sont peu à peu rattachées à la berge et par là même au lit majeur de la Loire. Cette évolution est le fait combiné de l'évolution naturelle du cours du fleuve et des extractions de matériaux, qui ont entraîné un enfoncement du lit du fleuve. Entre le fleuve et la rivière le Moule, les îles de la Gargaude s'étendent sur une quarantaine d'hectares et se composent d'une ancienne exploitation de granulats, ceinturée par une pelouse sèche sur sable et par une forêt alluviale... Un ensemble d'une richesse écologique considérable ! Laissez-vous guider par les explications que vous trouverez le long du sentier.

■ RANDONNÉES – LE SENTIER DE LA LOIRE

Circuit 21 km.

Depuis Ménétréol jusqu'à Sancerre en passant par Thaïvenay et Couargues : découverte des vieilles maisons des XV^e et XVI^e siècles, des ruines des Aubelles du XII^e siècle.

Emplettes

■ CHÈVRERIE LES CHAMONS

1, route de La Gargaude

② 02 48 79 93 30

<http://chevrerie-les-chamons.com>

juliamillet@orange.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 15h45 à 18h30.
Haute saison : du jeudi au mardi de 9h30 à 11h45 et de 15h45 à 18h30. Visite de la ferme sur réservation.

Julia est spécialisée dans la fabrication des crottins de Chavignol. L'élevage des chèvres est une tradition dans le Sancerrois depuis le XVI^e siècle. Entre la Loire et les plaines du Berry, le Chavignol puise ses caractéristiques dans une végétation riche et variée. Une méthode de fabrication ancestrale donne au crottin de Chavignol sa spécificité. En plus de repartir avec une large déclinaison de fromages (crottins, petits bouchons pour l'apéritif, tomme de chèvre), vous pourrez participer aux travaux de la ferme. Vous donnerez à manger aux animaux, les caresserez et prendrez la pose à leurs côtés. Avant de quitter la ferme, un petit tour par la boutique où de nombreux produits régionaux sont vendus (miel de l'apiculteur du village, lentilles du Berry...) sera incontournable. La ferme élève aussi des chevaux. Elle appartient au réseau Bienvenue à la Ferme.

Dans les environs

Thauvenay

Thauvenay se situe à un peu moins de 5 kilomètres au sud de Sancerre et à 2 kilomètres de Menétréol-sous-Sancerre en direction de la Chapelle-Montlinard. La commune borde le canal latéral à la Loire et ses vignobles sont situés dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée de Sancerre. Le vignoble du château de Thauvenay remonte à 1819. Il fut mis en place par le comte de Montalivet, alors ministre de l'Intérieur de Napoléon. Vers 1880 le phylloxéra eut raison des vignes qui ont été replantées par le baron Arthur de Chabaud la Tour, petit-fils du comte de Montalivet. Elles ont ensuite été reprises en 1966 par

son arrière-petit-fils, le comte Georges de Choulot. Ce dernier a ouvert la commercialisation vers le monde entier. Aujourd'hui, le comte et la comtesse Georges de Choulot de Chabaud la Tour sont les propriétaires et les gérants du domaine du Château de Thauvenay. La commune possède également un ancien lavoir et une chapelle romane du XII^e siècle.

CHÂTEAU DE THAUVENAY

SCEV Comte Georges de Choulot

© 02 41 40 21 40

www.chateau-de-thauvenay.com

contact@langlois-chateau.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi sur rendez-vous. Accueil des groupes sur rendez-vous.

La longue histoire de ce vignoble a débuté en 1819. Il fut créé par le comte Jean-Pierre de Montalivet alors ministre de l'Intérieur de Napoléon. Actuellement, Anne de Choulot exploite le domaine. C'est donc la 6^e génération de la même famille qui perpétue la tradition. Le vignoble est situé sur les coteaux qui dominent la rive gauche de la Loire, au sud de Sancerre. Il s'étend sur 17 hectares. Le vin du Château de Thauvenay est un vin blanc sec et élégant, compagnon idéal des viandes blanches, poissons, crustacés, salades et crottin de Chavignol. Le vin est élevé dans des caves anciennes et voûtées, creusées sous la chapelle romane du XII^e siècle et construites à l'emplacement d'un temple gallo-romain et de sa source – vestige au musée du Berry de Bourges. M^{me} de Choulot met parfaitement en valeur cet héritage gallo-romain et elle nous initie, par une dégustation, à l'art de vivre des Romains. Une visite ludique et enrichissante. Notons que le château a changé de propriétaire en décembre 2016 et appartient désormais à la Maison Langlois-Château.

SAINT-SATUR

A 3 kilomètres de Sancerre.

Initialement baptisé Château-Gordon, ce village reçut les reliques du martyr africain Satyrus et fut, à cause de cela, appelé Saint-Satur. Il portera également le nom de Thibault-la-Fontaine pendant la Révolution française. C'est une coquette localité animée et commerçante, dotée de plusieurs restaurants avec leurs spécialités. Des traces de deux ponts gallo-romains ont été retrouvées à proximité de Saint-Satur : un pont en bois, datant du II^e siècle et un pont en bois et pierre de construction un peu plus tardive. Un village s'est formé autour de l'abbaye Saint-Satur, dont l'histoire a été mouvementée en particulier lors de la guerre de Cent Ans à cause de la destruction de l'église abbatiale Saint Guinefort en 1341 puis en 1420 par les Anglais qui occupaient Cosne-sur-Loire. Au XIX^e siècle, Saint-Satur et Saint-Thibault (localité située en bord de Loire) ont vu la construction par les ingénieurs Levaillant et Quauvelin d'un pont suspendu à chaîne sur la Loire, ouvert au public le 1^{er} janvier 1834, du canal latéral à la Loire en 1838 et de la ligne de chemin de fer de Bourges-Sancerre en 1885. L'abbaye Saint-Satur est inscrite au titre des monuments historiques depuis

2003. Le viaduc curvilinear en pierre supportant la route touristique et l'église Saint-Pierre, classée au titre des monuments historiques depuis 1840 complètent l'attrait touristique de la commune.

POINT INFO

25, rue du Commerce

© 02 48 54 01 30

otsi.saint.satur@wanadoo.fr



Ouvert du jeudi au samedi de 9h30 à 12h15. De début mai à mi-septembre. Label Tourisme & Handicap.

Le Point Info à Saint-Satur, c'est le lieu où l'on en apprend un maximum afin d'avoir le plus d'indications possibles pour découvrir les atouts de la ville et ses alentours. Une personne dédiée au service des vacanciers ou touristes de passage est présente pour les aiguiller sur les visites à faire dans la région. De plus, trois expositions d'artistes différents sont prévues durant la saison. En dehors des jours et horaires d'ouverture, se rabattra sur l'office de tourisme du Sancerrois : Esplanade Porte César – 18300 Sancerre – 02 48 54 08 21.

Points d'intérêt

■ CHAPELLE DES MARINIERS

9, rue des Ponts

02 48 54 02 61

www.saint-satur.fr

mairie.st.satur@wanadoo.fr

Cette petite chapelle a été érigée au XV^e siècle, en l'honneur des mariniers de la Loire. Elle remplace une chapelle du XII^e siècle, dédiée à saint Thibaut, disparue depuis. Cette construction témoigne de l'histoire de la commune, très liée à la Loire. La navigation sur le fleuve était alors très active et très dangereuse. Une plaque dans la chapelle est d'ailleurs dédiée « à la mémoire des périls en Loire ». L'été, des expositions sont visibles dans la chapelle et des concerts y sont donnés.

Le couvert

■ LE BORD DE LOIRE

2, quai de Loire

02 48 54 12 15

www.leborddeloire.com

leborddeloire@orange.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 20 € à 52 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Le seul restaurant régionalisé situé sur les berges de la Loire ! La terrasse permet une vue magnifique sur le fleuve. On se laisse tenter par les spécialités régionales : salade de crottin grillé et jambon de Sancerre, tête de langue de veau sauce gribiche, pavé de saumon beurre ciboulette au coq au sauvignon... Les desserts sont faits maison : caprice au chocolat, soufflé glacé au rhum, bavarois, tarte... On ne regrette pas notre venue : le cadre est agréable, avec la terrasse ombragée au bord de la Loire, qui permet de profiter pleinement, le temps d'un repas, de la douceur de vivre propre à cette région.

■ LA FONTAINE

97, avenue de Fontenay

02 48 54 22 31

Service continu en journée la semaine pour la carte brasserie. Menus de 24,50 € à 29 €. Formule du midi : 14,50 €. Chaises bébé. Terrasse. Boutique. Parking.

Voici un établissement qui vous accueille le midi 7 jours sur 7 dans une ambiance chaleureuse et familiale et ce, depuis 15 ans. La grande salle est lumineuse grâce aux larges baies qui donnent directement sur une petite rivière. Les murs sont habillés de photos noir & blanc de Sancerre, Saint-Satur et Saint-Thibault. Les abats-jour font écho au nappage du même coloris. Les enfants apprécieront le petit coin jeux qui leur est réservé. Et même si cet établissement s'est bâti une renommée pour ses plateaux de fruits de mer, les viandes ne sont pas en reste sur la carte. Le grand grill central dégage une douce chaleur et de délicieuses odeurs de grillades au feu de bois. Toutes les viandes sont originaires de la communauté européenne et leur qualité est une priorité pour le chef. Le Petit Futé conseille le magret de canard au miel et son écrasée de pommes de terre ou son filet de sandre au basilic et son assortiment

de légumes. Les desserts restent traditionnels – coupes glacées, mousse au chocolat, tarte aux fruits... – et sont très copieux. La boutique à l'entrée permet de repartir avec des vins de Sancerre, des bières sancerroises et des crottins de Chavignol. La placette de l'autre côté de la rue appartient à la commune mais le restaurant possède aussi sa propre terrasse dès que les beaux jours arrivent quoiqu'un peu trop petite à notre goût. Un restaurant-brasserie qui fait partie des valeurs sûres.



HÔTEL-RESTAURANT LE LAURIER

29, rue du Commerce

02 48 54 17 20

www.lelauryer18.com

bossley18@orange.fr

Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche. Menus de 20 € à 38 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule : 18 €. Terrasse.

Le Laurier est un bon restaurant qui offre belle mixité des saveurs. Vous ne manquerez pas de le repérer avec son laurier grimpant et ses volets bleus. Dans cette maison centenaire, on cultive le goût des bons produits en privilégiant les circuits courts. Derrière les fourneaux, Josyane Chaix, une marseillaise installée dans le Berry depuis 8 ans, cuisine divinement bien. Elle a obtenu en 2014 le label maître-restaurateur. Pistou et bouillabaisse sont à la carte, de la même manière que les saveurs du Berry. Chaque semaine, de nouveaux plats créatifs enchantent nos papilles. Futé n'avait pas pris le soin de réserver sa bouillabaisse (à commander pour deux personnes), donc son choix s'est porté sur un coq au vin façon Berry et une charlotte aux fraises. Un choix judicieux car très savoureux. Le Laurier, c'est aussi une ambiance : des tapisseries d'époque aux murs, un carrelage en damier, des petites tables coquettes et l'accent chantant de Jean, le serveur et fils du chef. En fonction de la saison, vous préferezrez la grande table en bois à l'entrée à côté de la cheminée ou la terrasse ombragée.

■ LE VERGER FLEURI

22, rue Basse-des-Moulins

02 48 54 31 82

www.levergerfleuri.com

le.verger.fleuri@wanadoo.fr

Menus de 23 € à 30 €.

Dans cette ancienne maison bourgeoise transformée en hôtel-restaurant, nous sommes accueillis avec gentillesse et courtoisie. La situation exceptionnelle du Verger fleuri permet de déjeuner ou de dîner face au parc fleuri et arboré. La cuisine est faite avec les produits du terroir, lentilles vertes du Berry, fromage de chèvre et vins de Sancerre. Les chambres sont confortables et agréables. Les plus prévoyants peuvent réserver leur chambre avec vue sur le parc.

■ LE PETIT BERRY

6, rue des Ponts

Saint-Thibault

02 48 78 08 43

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Haute saison : tous les jours. Formule : 18,50 € (et 22,50 €). Formule plancha sur la terrasse de 20,50 € à 25,50 €, en été.

Le cadre est agréable. Les pierres apparentes et les poutres donnent un aspect typique au restaurant. Les tons de bordeaux et de jaune décorent agréablement l'ensemble. On s'attable avec plaisir dans cette ambiance chaleureuse. La carte offre l'abondance du choix. Le chef nous mitonne avec authenticité des plats régionaux traditionnels, cuisinés maison, comme la tête de veau joue de bœuf braisée sauce vigneronne, l'andouillette au vin de Sancerre ou le filet mignon à la berrichonne. Les gourmands aimeront aussi la note sucrée des desserts maison. Terrasse agréable et cuisine généreuse. Les fins de semaine en été, une formule plancha est proposée.

Fermes-auberges

L'AUBERGE DE SAINT-THIBAULT 37, rue du capitaine Jacques-Combes Saint-Thibault

02 48 78 04 10
www.hotel-restaurant-saintsatur.fr
auberge-st-thibault@hotmail.fr

Fermé à la Toussaint, 10 jours avant Noël et 3 semaines en février. Ouvert du vendredi au mardi. Hôtel ouvert 7/7j. Menus de 28 € à 43 €. Formule du midi : 18 € (en semaine). Chambre double de 40 € à 50 €. Soirée étape : 55 €/pers. Terrasse. Wifi. Cour-jardin.

A deux pas des quais de Loire, l'auberge de Saint-Thibault est une étape à ne pas manquer dans le Sancerrois. Les plats sont dignes d'une excellente cuisine française traditionnelle : roulé de foie gras au jambon de Sancerre, tartare de crevettes à la mangue et avocats, dos de sandre avec tête de veau caramélisée servi avec une sauce au Sancerre et des frites maison (la spécialité de la maison), ou parmi les douceurs le millefeuille de pommes caramélisées et une crème brûlée à la vanille bourbon sur son sablé breton à la fleur de sel. David Reignier, le chef, qui a obtenu le titre de maître restaurateur, favorise les produits locaux qu'il cuît à la minute. Même son pain est fait maison. Son moteur : la créativité. Faites-lui confiance, tout est maîtrisé. Les assiettes sont admirablement présentées, on a presque du mal à manger tellement c'est joli ! Le service est impeccable, Isabelle, l'épouse du chef est aux petits soins avec la clientèle. On peut manger sur la terrasse aux beaux jours. Quelques chambres simples récemment rénovées sont proposées. Pour le stationnement, n'hésitez pas à vous garer sur les quais de Loire. Un établissement réputé dans la région.

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT LE LAURIER

29, rue du Commerce
02 48 54 17 20
www.lelaurier18.com
bossley18@orange.fr

Logis (2 cheminées). Fermé du 20 décembre au 10 janvier. Ouvert tous les jours sauf le lundi en haute saison. Ouvert du mardi au dimanche midi en basse saison. Chambre double de 55 € à 73 €. Demi-pension : 74 € (étape affaires pour les commerciaux). Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. Wifi gratuit. Tv satellite.

Dans cet hôtel de charme, ancien relais de poste du XVII^e siècle, on apprécie les couleurs et les matières naturelles. Les meubles sont en bois et les rideaux en lin. Les différents travaux de rénovation ont permis d'apporter davantage de confort. Les fenêtres bénéficient désormais d'un double vitrage et les sols ont été refaits. Toutes les chambres sont équipées de salle de bain et toilettes. Il serait dommage de ne pas profiter de l'excellent restaurant de l'hôtel. La demi-pension est proposée à partir de deux nuitées.

LE VERGER FLEURI 22, rue Basse-des-Moulins

02 48 54 31 82
www.levergerfleuri.com
le.verger.fleuri@wanadoo.fr

Fermé fin décembre. Ouvert tous les jours. 10 chambres. Chambre simple de 52 € à 57 € ; chambre double de 61 € à 67 € ; suite 133 €. Demi-pension : 115 € (pour 2 personnes et 75 € pour 1 personne). Petit déjeuner : 8,50 €. Soirée étape 72 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (tous les soirs sauf le dimanche pour les individuels, le midi groupes uniquement. Menu 23 €). Parking privé fermé la nuit. Située sur la route Jacques Cœur et au cœur des vignobles de Sancerre, Pouilly et Menetou-Salon, cette ancienne maison bourgeoise a été transformée en hôtel-restaurant. Au centre de Saint-Satur, vous appréciez le cadre fleuri et calme de la demeure. Le soir, il est possible de dîner au restaurant de l'hôtel ou en terrasse dès les beaux jours. L'accueil est sympathique.

Campings

CAMPING LES PORTES DE SANCERRE***

Quai de la Loire
02 48 72 10 88
www.camping-cher-sancerre.com
camping.sancerre@flowercampings.com
A77 sortie n° 24 Sancerre. D955, puis D2 et à droite avant le pont de la Loire. SNCF : Tracy-sur-Loire à 1,5 km du camping.



Fermé du 20 octobre au 4 avril. Terrain de 1,8 ha. 87 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,50 € à 23 €. 26 mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 45 € à 113 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.

Vacances vertes et vacances bleues en Berry ! Le camping Les Portes de Sancerre est au centre de 2 célébrités : la Loire, fleuve royal, et le vignoble de Sancerre. Votre séjour se niche là, sous les arbres, juste au bord de l'eau. Si les activités du camping ne vous suffisent pas, longez le fleuve et ses îles de sable jusqu'à la plage pour une baignade naturelle ou choisissez la piscine municipale d'eau bleue, promenez-vous sur les berges du canal latéral jusqu'au port de plaisance, faites un tour en bateau... Également à proximité : location de vélos, canoë-kayak, volley, tennis, minigolf, golf, cyclorail. Toutes ces activités vont ouvriront l'appétit pour découvrir les délices du Sancerrois.

Loisirs

■ GOLF DU SANCERROIS

Quai de Loire

Saint-Thibault

02 48 54 11 22

www.golf-sancerre.com

golfsancerre@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Initiation au golf à partir de 5 €.

Forfait découverte : 19 € la demi-journée avec prêt du matériel, balles et tee. Restauration. Boutique.

Le golf du Sancerrois prouve que la discipline n'est pas réservée à une élite mais que chacun est invité à découvrir ce sport qui permet de développer technicité, précision et endurance. Les professionnels ont aussi à cœur de transmettre leur passion. Situé à proximité du vignoble sancerrois, le parcours de 18 trous offre un bel espace aux golfeurs, au milieu d'arbres centenaires agrémenté d'obstacles. Le petit parcours de 6 trous est ouvert à tout public, les débutants sont les bienvenus. Le pratique est idéal pour les entraînements ou le perfectionnement. Des stages sont proposés, ainsi que des cours individuels ou collectifs (inclus dans le prix de la cotisation). On peut venir sur une journée seulement et louer son matériel.

■ LOIRE NATURE DÉCOUVERTE

Quai de Loire

02 48 78 00 34 / 07 86 29 03 90

www.loirenaturedecouverte.com

contact@loirenaturedecouverte.com

Ouvert toute l'année. De 8h à 20h. Horaires souples. 24 € la demi-journée, 36 € la journée. Tarifs variables selon l'activité.

Tantôt calme, tantôt sauvage, la Loire est un fleuve à découvrir, pas seulement depuis ses berges... Depuis Saint-Satur, près de Sancerre, Karine et Yvan proposent des locations de canoë et kayak ainsi que des descentes guidées pour les moins téméraires. Des excursions de plusieurs jours sont également possibles. Le départ s'effectue depuis La Charité-sur-Loire, Pouilly, Apremont-sur-Cher ou Nevers avec le transport en minibus compris. Vous pourrez faire escale sur des îles vierges et observer la faune et la flore préservée. L'occasion de profiter d'une nature paisible tout en s'exerçant. Yvan Thibaudat, guide diplômé d'Etat, a plongé dans la Loire tout petit, une passion transmise de père en fils depuis trois générations. Il accompagne les descentes de Loire de 2h30 pour des groupes et possède un canoë 10 places qui permet d'emmener des personnes en situation de handicap. Après ces agréables balades sur l'eau, un centre Pleine Nature situé en plein Pays-Fort, niché dans une ferme, nous offre des possibilités de rallyes ou de randonnées VTT ou pédestres sur des thèmes variés. Suivant les différentes périodes de l'année, des sorties s'organisent autour de la cueillette des champignons, du brame du cerf... Des activités liées au cheval sont également proposées, des balades ou des entraînements spécifiques. La découverte du Centre Pleine Nature est une vraie rencontre avec des passionnés de nature et de terroir. Possibilité de séminaires pour des groupes avec un mélange d'activités. Sans oublier que vous pouvez passer la nuit dans le gîte du

Castor qui peut accueillir jusqu'à 12 personnes (580 € le week-end, 1 260 € la semaine) ou dans l'une des deux roulettes (30 € par adulte et 22 € par enfants).

■ PISCINE DU SANCERROIS

Chemin des Godibolles

02 48 54 74 34

De juillet à septembre. Ouvert tous les jours de 11h30 à 19h. Entrée : 3 € (gratuit moins de 4 ans). Abonnement : 25 € (10 entrées). Aquagym 5 €.

La piscine propose trois bassins chauffés : pataugeoire, petit bain et bassin de 25 mètres. Un animateur encadre des ateliers pour les enfants le mardi après-midi. Des terrains en herbe permettent de jouer au volley et au badminton. Une table de ping-pong est également mise à disposition et des séances d'aquagym sont proposées avec un supplément, hors des heures d'ouverture au public. Une petite restauration permet de passer la journée sur place sans s'encombrer de son pique-nique. Tout est prévu pour contenter tous les membres de la famille.

■ RANDONNÉES – L'HISTOIRE DE SANCERRE

Circuit 12 km.

Départ de Saint-Satur vers Sancerre par une petite route sillonante entre les ruines de la chapelle et les murs du parc du château. Vous parvenez au sommet de la colline de l'Orme aux Loups qui offre un beau panorama, avant de rejoindre Ménétréol et le viaduc qui domine tout le Sancerrois.

Emplettes

LE CABASSON GOURMAND

48, rue des Ponts

02 48 54 08 14

lecabasson@voila.fr

Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h à 19h15.

Cette bûcherie-chocolaterie-confiserie perpétue un savoir-faire familial traditionnel transmis depuis 5 générations. Et c'est tant mieux ! Ici, toutes les spécialités sont de fabrication artisanale : croquets de Sancerre (délicieux biscuits secs aux amandes entières), chocolats fins dans de jolis coffrets mais aussi des guimauves, des cakes, des pièces montées... Dominique et Sylvie Pinard vous accueillent et vous enchantent par les arômes des parfums et la sérénité du décor. L'établissement moderne doté d'un laboratoire vitré vous permet de découvrir en direct l'élaboration et la fabrication des chocolats fins et des biscuits. L'été, la maison fabrique aussi ses propres glaces vendues en pot d'un demi-litre ou en cornet. Une étape gourmande qu'il serait fort dommage de rater. Pour les adeptes des gourmandises de qualité sucrées !

■ DOMAINE LAPORTE

Cave de la Cresle

Route de Sury-en-Vaux

02 48 78 54 20

www.laporte-sancerre.com

contact@laporte-sancerre.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Agriculture biologique.

Ce vignoble a été créé en 1850 et jouit d'une grande notoriété. La propriété s'étend sur une vingtaine d'hectares, plantés à 80 % de sauvignon pour les vins blancs et 20 % de pinot noir, destinés à l'élaboration des vins rouges et rosés. Le domaine produit du vin bio en sancerre, pouilly-fumé mais on y trouve aussi du vin de Nouvelle-Zélande.

Située face au domaine Laporte, se trouve une vallée appelée « La Cassure de Sancerre » qui sépare d'un côté les sols calcaires et de l'autre les sols silex. Le domaine offre ainsi toute la diversité de ses terroirs, grâce à

des différentes parcelles. Chaque cuvée est vinifiée en fonction du terroir dont elle est issue, lui conférant ainsi son expression et sa personnalité. Les Sancerre sont en agriculture biologique. On peut déguster les crus sur place et les acheter toute l'année. À noter : le magasin de vente situé avenue de Fontenay est ouvert du mercredi au dimanche de mars à novembre.

► **Autre adresse :** Magasin de vente 62 avenue de Fontenay à Saint-Satur 02 48 54 23 47 aurelien@laporte-sancerre.com Ouvert de mars à fin novembre du jeudi au dimanche 10h-13h et 14h -18h

SANCERRE ET CHAVIGNOL

Perchée sur une butte rocheuse dominant la Loire, Chavignol, charmante petite cité, est bien la capitale d'un pays de vignes et de fromages de chèvre – le crottin de Chavignol. De ses hauteurs, on domine le fleuve, le Nivernais à l'est et le Berry à l'ouest. L'époque gallo-romaine donne à l'endroit une belle prospérité en tant qu'oppidum défenseur de la ligne de la Loire. La ville de Sancerre, elle-même construite autour d'un premier château fort, a été érigée au point culminant de la butte (312 mètres) vers les VIII^e et IX^e siècles. Pendant toute la guerre de Cent Ans, Sancerre résiste à la pression des Anglo-Bourguignons et constitue un des derniers remparts du royaume dérisoire de Charles VII, le « roi de Bourges ». Au XVI^e siècle, devenue huguenote, la ville subit en 1573 un siège mémorable. Aujourd'hui site protégé, Sancerre vit au rythme des vendanges au milieu de la renommée de ses vins. Les vignerons et les artisans sont nombreux. La ville possède un beau patrimoine médiéval.

■ **OFFICE DE TOURISME
DU GRAND SANCERROIS**
Esplanade Porte César
02 48 54 08 21
www.tourisme-sancerre.com
accueil@tourisme-sancerre.com



Février à mars : 14h à 17h. Avril, mai et juin : 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Juillet et août : 10h à 18h30. Septembre : 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Octobre : 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Novembre et décembre : 14h à 17h.

L'office de tourisme du Sancerrois se propose de vous faire découvrir toutes les spécialités de la région. Des meilleurs vins blancs en passant par les fameux crottins de Chavignol. Les délices gastronomiques ne sont pas la seule fierté de ce coin du Cher. Des balades à vélo le long de la Loire ou encore des randonnées dans les vignobles raviront les sportifs... et les autres ! L'accueil charmant nous donne envie de prolonger notre séjour dans le Sancerrois. Jolie boutique de produits régionaux et beaux ouvrages sur la région.

■ **LE FIL D'ARIANE**
Esplanade Porte César
02 48 54 08 21
www.tourisme-sancerre.com

Gratuit.

Ce circuit explicatif permet de parcourir à pied tout le vieux Sancerre. Le départ est devant l'office de tourisme qui propose un dépliant en plusieurs langues. Un fil rouge est inscrit sur le sol. Il vous conduit à chacune des 28 stations de la visite. Les panneaux explicatifs déroulent toute l'histoire de la cité et décrivent le patrimoine urbain. On découvre la ville médiévale, ses activités quotidiennes comme les malheurs qui l'ont frappée. Le circuit permet de ne manquer aucune curiosité et d'arpenter les ruelles à son rythme.

■ VISITE PRIVILÈGE DE SANCERRE

LA MÉDIÉVALE
Office du tourisme
Esplanade Porte César

02 48 54 08 21
www.tourisme-sancerre.com
accueil@tourisme-sancerre.com

Mardi et jeudi à 11h, de juin à septembre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €.

L'office de tourisme propose, à la belle saison, des visites guidées de la ville médiévale, deux fois par semaine. On vous emmène contempler les plus beaux points de vue du haut de la Tour des Fiefs, vestige du château des comtes de Sancerre.

Là, vous dominez à la fois la ville et le vignoble qui a fait sa richesse. Pendant une heure et demie, le guide vous fait parcourir les ruelles et vous raconte l'histoire de la cité et ses déboires pendant les guerres médiévales. La visite est vivante et permet de découvrir tout le passé de Sancerre.

Points d'intérêt

■ LE BEFFROI

Également appelé tour Saint-Jean, ce monument, de 8 m de long et 20 m de haut, a été construit en 1509 et est classé monument historique depuis 1913. Au rez-de-chaussée, une chapelle a été aménagée. Le premier étage servait de lieu de réunion aux échevins de la commune. Au second étage, se trouvent les cloches, nommées Françoise, Marie, Pauline et Gabrielle. Suite au siège de Sancerre en 1573, la cloche du beffroi ainsi que son horloge ont été retirées sous l'ordre du général de La Châtre, commandant des armées royales.



■ ESPLANADE PORTE-CÉSAR

Vue panoramique à 180° sur la vallée de la Loire, dominée de quelque 150 m. D'ici, on peut donc observer une bonne partie du Sancerrois. Au pied de la butte, Saint-Satur et Saint-Thibault, plus loin la Loire avec ses paresseux méandres, et, dans le lointain, une ligne bleue correspondant aux bois de la Puisaye. Ce point de vue permet d'avoir un aperçu du val de Loire, de la Champagne berrichonne et du Pays-Fort. Un panorama à couper le souffle !

■ MAISON DES SANCERRE

3, rue du Méridien

02 48 54 11 35

www.maison-des-sancerre.com

info@maison-des-sancerre.com

Depuis le Parking des Remparts,

suivre les panneaux Maison des Sancerre.

Ouvert du 31 mars au 4 novembre tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 8 €. Tarif réduit (groupe, étudiant, demandeur d'emploi, enfant de plus de 16 ans) : 6,40 €. Boutique. Accueil de séminaires.

La Maison des Sancerre, superbe édifice du XV^e siècle, a ouvert ses portes en 2005. Edifié initialement pour devenir les thermes de la ville, ce bâtiment a finalement appartenu successivement à un tonnelier, à une association religieuse, à l'Etat qui en a fait la sous-préfecture, à un particulier, à l'Education nationale et enfin à l'Union viticole sancerroise qui depuis longtemps voulait donner une vitrine à la profession. Ici, vous pouvez obtenir tous les renseignements sur les vigneron et les négociants de Sancerre.

Sur 350 m² d'exposition, dans une belle scénographie, didactique mais aussi ludique et interactive, vous entrez dans les coulisses du Sancerre. Vous pouvez découvrir depuis le mois d'avril 2015 la nouvelle scénographie et son cinéma 4D. De la géologie à la vinification, les femmes et les hommes de l'appellation vous dévoilent leur savoir-faire. Passionnant ! La Maison des Sancerre organise chaque année en juin le trail de Sancerre : deux parcours sont proposés, l'un de 15 km avec 500 m de dénivelé et l'autre de 35 km avec 1 000 m de dénivelé. Une autre manière de découvrir le Sancerrois, au cœur des vignes.

■ LA NOUVELLE PLACE

La halle, construite ici en 1456, avait été remplacée en 1883 par un lourd bâtiment peu esthétique. Devenu inutile, il a été supprimé en 1981. C'est sur cette place qu'on trouve le plus d'artisans (potiers surtout et galeries d'art) et des lieux de dégustation. Aux beaux jours, les terrasses des restaurants s'installent sur cette esplanade animée en journée comme en soirée. En hiver, c'est le marché de Noël, avec ses chalets et ses artisans, qui investit la place. Un lieu agréable pour une pause au cœur de Sancerre.

■ LA PLACE DE LA PANNETERIE

L'hôtel de ville a été construit sur l'emplacement du premier hôpital. Tout autour quelques jolies maisons anciennes, dont notamment le logis des Clément du XV^e siècle, attireront votre attention.



■ LA TOUR DES FIEFS

Place du Connétable

02 48 54 08 21

www.tourisme-sancerre.com

accueil@tourisme-sancerre.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le week-end de 14h à 18h. Fermé si mauvais temps. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 €. Enfant : 1 €. Vestige du château des comtes de Sancerre, c'est la seule des six tours à avoir été épargnée lors de la destruction de la forteresse en 1621. Ce donjon mesure 12 m de diamètre et 30 m de hauteur. Il est rond à l'extérieur, hexagonal à l'intérieur. On grimpe les 195 marches pour découvrir une vue unique sur les toits de la vieille ville et sur les collines du Sancerrois. Le panorama en vaut la peine !

Le couvert

NOUVEAU

■ LE BOUCHON

6, rue des Juifs

02 48 72 98 52

lebouchon18@hotmail.fr

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 14,80 € (assiette sancerroise : 16 €). Carte : 30 € environ. Terrasse.

Fidèle à sa réputation, le Bouchon demeure un espace de qualité où il fait bon venir se détendre tout en se restaurer. C'est du convivial, du naturel, du sans façons, ce qui n'empêche nullement les bonnes manières ainsi qu'une cuisine sérieusement travaillée. Des menus aux prix attractifs sont chaque jour proposés et renouvelés, ça subodore quelque fraîcheur dans les plats. Au choix, nous avons : filet de colin sauce ail aneth ou bavette sauce échalote vin rouge ou rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, en fromage on choisit, cela « bas de soie », un petit crottin de Chavignol, quant au dessert on assouplit les entrailles avec une crème brûlée voire un sorbet mandarine, pourquoi pas ? Du souple, du correct, de l'entrain, c'est tout ce qui caractérise ce coquet endroit situé à quelques pas de la Nouvelle Place.

■ AUBERGE LA POMME D'OR

1, rue de la Panneterie

02 48 54 13 30

pomme.or@sancerre.fr

Fermé du 23 décembre au 4 janvier. Ouvert du jeudi au lundi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 48 €. Formule du midi : 20 €.

Labellisée « Vignobles et découvertes », cette auberge – à la capacité limitée quant au nombre de tables –, offre une cuisine traditionnelle à travers des menus élaborés à base de produits essentiellement frais, il s'entend. Inutile d'insister sur la joie de découvrir les propositions culinaires variant au fil des saisons et c'est bien ce qui fait tout le charme de cette Pomme d'or, la bien nommée. Selon le moment vous y passerez, droit vous sera de festoyer de gibiers divers mais choisis, nonobstant le poisson n'est point en reste et la part est belle pour les Saint-Jacques dont le fameux chemin n'est pas si loin, par ailleurs... Cuisiner réconcilie les contraires et c'est tout le charme

de cet endroit. La carte des vins suit son cours, autrement dit de belles alliances osées en perspective... Une adresse accueillante et réputée à ne pas rater.

RESTAURANT HÔTEL DU REMPART Rempart des Abrevoirs

02 48 54 10 18

Ouvert tous les jours. Menus de 13,40 € à 26,30 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 8,80 €. Plat du jour : 10,30 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Ici, on le sent bien, on festoie dans la convivialité la plus simple et la plus agréable qui soit. Une grande salle aux tables spacieuses offre une assurance à l'appétit qui nous taraudé. Et l'on est loin d'être déçu. Rapport qualité/prix, c'est vraiment bonnard... Bien que la carte soit très attrayante, s'aguiller vers un menu demeure un choix judicieux. Voyez, un buffet d'entrées à volonté avec plus de quarante sortes de hors-d'œuvre ou bien un œuf meurette ou une tête de veau, déjà... Viennent une cassolette de quenelle de brochet sauce sancerre blanc ou un roulé de veau sauce morilles, puis une salade ou du fromage, enfin le dessert, genre tiramisu, tarte du moment ou île flottante. Vous dire que tout est frais serait une gageure, vous dire que les plats sont copieusement servis en serait une autre, vous dire que la cuisine est de qualité en serait une troisième, enfin vous dire que si jamais, au grand jamais vous avez l'idée de commander une entrecôte, attention, préparez-vous à déguster une viande hors pair de par sa superficie, de par son épaisseur et de par sa qualité. Une telle surprise est si rare qu'insister un tant soit peu est le moins que l'on se doit. De plus, une belle terrasse panoramique vous attend, par beau temps avec une vue sur les vignobles inoubliables. Et cerise sur le gâteau : on peut venir se sustenter à toute heure de la journée... enfin de l'exceptionnel !

RESTAURANT LA TOUR 31, Nouvelle-Place 02 48 54 00 81 www.latoursancerre.fr info@la-tour-sancerre.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Fermé deux semaines en janvier. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 75 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 25 € (uniquement en semaine). American Express. Terrasse. Vente à emporter.

C'est au pied d'une tour du XIV^e siècle que le jeune chef sancerrois Baptiste Fournier propose une cuisine sophistiquée. L'établissement possède d'ailleurs une étoile au guide Michelin. Ravissement pour les gourmets, que dire d'une Saint-Jacques, artichaut et beurre blanc, d'une betterave au sésame ou d'un émietté de tourteaux, carottes, mandarine et beurre blanc, afin d'affrioler la panse en attente. Puis d'une épaulée d'agneau fondante, fenouil confit et melon aux herbes ou d'un bas de carré de veau cuit rosé, jus réduit, suivi après une nécessaire petite pause d'un plateau de fromages digne de ce nom dont les spécialités chavignolaises ne sont pas en reste. Et pour la question sucrée, une soupe de fraises mara des bois et sorbet basilic ou d'un cappuccino de fraises compotée de rhubarbe, glace coco clôtureront votre bel appétit. Tous les sancerre sont représentés et vous attendent. Un salon est à disposition pour un repas

privé, en plus de la salle accueillante et respectueuse de l'espace de convivialité. À noter, les plats sont de vrais petits tableaux précieux. Du raffiné, du cousu main. Peindre et cuisiner, indéniablement liés.

SACRIPANTI

10, place du Connétable

02 48 54 11 16

Ouvert du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h30. Carte : 12 € environ (pour une pizza). Formule du midi : 14 € (en semaine exclusivement). Chaises bébé. Terrasse. Cheminée.

Passé la porte, parfums et odeurs vous font quitter Sancerre pour l'Italie. Sensation plus qu'agréable que vient renforcer le chaleureux sourire des deux patrons. Chez les Sacripanti, on est bien. En hiver près de la cheminée, ou en été sur la petite terrasse, on se laisse doucement glisser dans la *dolce vita* en dégustant une des savoureuses bières italiennes aux noms felliniens et en grignotant une pizza secca aux herbes pour l'apéritif. Venu en famille, le *Petit Futé* a vu apporter aux enfants des crayons de couleur pour dessiner sur les nappes en papier... Ici tout est authentique, savoureux, et de qualité : les produits viennent exclusivement d'Italie. Pour le midi en semaine, la carte est restreinte, quelques pizzas seulement. Mais l'on peut aussi choisir une des deux formules, qui incluent divers antipasti (assiette de charcuterie et petits légumes à l'italienne), une demi-pizza ou une assiette de mozzarella, une salade, et un dessert. Pour ceux qui voudraient goûter au large éventail de saveurs, mieux vaut venir le soir ou le week-end. Là la carte s'étoffe, proposant une large gamme de pizzas « rouges », mais aussi des pizzas « blanches », sans tomate, réalisées avec des spécialités italiennes... Ainsi que pâtes, pâtes farcies maison... Sans oublier les desserts maison – panna cotta, tiramisù... – ou l'excellent café italien servi avec des amaretti. Et pour ceux et celles qui préféreraient thé ou infusion, les Sacripanti proposent une large gamme de la maison Dammann.

Fermes-auberges

AUBERGE JOSEPH MELLOT

16, Nouvelle Place

02 48 54 20 53

www.josephmellot.com/uk.html

josephmellot@josephmellot.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 21h. Menus de 18,50 € à 25,50 €. Menu enfant : 6,50 €. Formule du midi : 11,50 €. Vin au verre. Entre 490 € et 690 € la semaine au gîte.

Cette auberge, créée par la famille Mellot en 1882, est une demeure typique de la région, dont le décor est resté fidèle à la tradition. Des hôtes illustres y ont séjourné comme Claude Monet et, beaucoup plus tard, le maréchal Juin. Au fil des saisons, le chef pioche dans les traditionnels produits régionaux, et vogue l'inspiration... Ici, on déguste et on achète aussi du vin, puisque l'auberge se transforme en bar à vin à ses heures. Entre un Goûter du vigneron ou un Menu du terroir et des traditions, vous pourrez vous sustenter comme il vous plaira. À cela vient s'ajouter la possibilité de louer le gîte (La Châtellenie) depuis 500 ans que sont là les Mellot. Un beau méli-mélo !

Le gîte

■ LE PANORAMIC***

Rempart des Augustins

02 48 54 21 11

www.panoramicotel.com

reception@leclos-saintmartin.com



Tous les jours. Accueil de 7h à 23h30. 60 chambres. Chambre double à partir de 78 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 25 €. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (avec supplément). Séminaires. Connexion Internet. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

L'atout majeur de cet hôtel tout confort est la formidable vue sur le vignoble sancerrois depuis les balcons ou la terrasse où est installée la piscine (d'où le nom mérité de Panoramic). Les chambres sont modernes.

Les suites portent le nom de cuvées prestigieuses de la maison Saget la Perrière. Un plouf dans la piscine chauffée s'impose afin d'apprécier les coteaux et le calme du lieu. Pour ceux qui feront une étape en hiver, une cheminée réchauffera leur séjour. L'hôtel rouvre ses portes pour la saison 2018 après une rénovation qui a duré tout l'hiver.

Gîtes

■ LA CHATELLENIE

1, rue Saint-Denis

02 48 78 54 54 / 02 48 54 20 53

www.josephmellot.com

Pour 9 personnes (4 chambres). De 490 € à 690 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €/jour). Wifi. Salon de jardin.

La Chatellenie est une maison du XVII^e siècle récemment rénovée de 120 m² avec cour intérieure dans laquelle il est possible de faire un barbecue. Les murs sont clairs, l'ensemble est meublé avec goût. L'ensemble est sobre, dans un esprit campagne. Le gîte peut accueillir jusqu'à une douzaine de personnes. La maison appartient à la famille de vignerons Mellot, bien connue dans le Sancerrois. Il est donc possible d'organiser des dégustations au domaine.

■ LA MAISON DU GUETTEUR

1 bis, rue Porte Oison

02 48 54 37 84

Pour 4 personnes (50 m², 2 chambres). De 320 € à 355 € la semaine selon saison. Draps inclus. Animaux acceptés (avec supplément). Lave-linge, lave-vaisselle.

La Maison du guettement est une maison sancerroise, tout en hauteur, transformée en gîte, au cœur de la ville historique. L'intérieur fait place à la rusticité, avec ses meubles en bois et les poutres apparentes, ce qui lui confère un charme et un cachet certains. Une terrasse et un jardin permettent de prendre les repas en extérieur. Avec ses deux chambres (l'une équipée d'un lit double, l'autre de deux lits simples), cette adresse est idéale pour une famille. Un bon point de départ pour découvrir le vignoble ou les bords de Loire.

Chambres d'hôtes

■ LA BELLE ÉPOQUE

31, rue Saint André

02 48 78 00 04



Gîtes de France (3 épis). 1 chambre (2/3 personnes). Petit déjeuner inclus. 68 €/2 personnes ; 25 € la personne supplémentaire. Connexion Internet.

La Belle époque est une chambre d'hôtes installée dans une belle maison de caractère datant du XVI^e siècle qui a été restaurée. La propriété possède de jolis jardins fleuris. Ici, on peut s'installer au calme et profiter des bons conseils de l'hôtesse Myriam pour obtenir des renseignements sur les promenades à faire aux alentours et les incontournables à visiter. Poutres de bois, lits à moustiquaire : le charme est bien présent. Un salon de jardin permet de prendre l'air et de profiter des petits déjeuners à l'extérieur.

Loisirs

■ CYCLORAIL DU SANCERROIS

06 85 22 80 72

<http://cyclorail.com>

cyclorail@orange.fr

Ouvert toute l'année. Sur réservation. L'été départs à 10h, 12h, 14h, 16h et 18h. Adulte : 9 €. Enfant : 2 € (moins de 5 ans). Système spécial handicapé gratuit. Siège bébé gratuit. Boissons. Glaces. CB non acceptée. Chèque Vacances. Le Cyclorail du Sancerrois vous accueille pour un voyage inoubliable en vélorail passant par le plus long pont ferroviaire métallique français (826 m). Le trajet aller-retour dure 13 km. Il part de Cosne-Cours-sur-Loire dans la Nièvre (à Port-Aubry), passe par Saint-Satur, aux portes de Sancerre, puis retourne à son point de départ. La balade peut être ponctuée d'un arrêt pique-nique sur le viaduc. La longue traversée au-dessus de la Loire, comme sur le viaduc, offre des paysages magnifiques. La gare d'accueil raconte, photos à l'appui, l'histoire du viaduc courbe. Une belle façon d'admirer le fleuve et les coteaux du Sancerrois.

Sorties

■ CAFÉ-LIBRAIRIE

4, rue des Trois-Piliers

02 48 54 34 80

www.cafelibrairieedesancerre.com

librairie.sancerre@orange.fr

Ouvert le mercredi de 15h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 15h30 à 18h30. Dans une petite rue au cœur de Sancerre se trouve une enseigne particulièrement originale. Olivier Bourdon a eu la bonne idée de créer dans une ancienne boucherie ce lieu de belle convivialité où prendre un verre est un bon prétexte pour se cultiver. Si de dehors, la vitrine paraît plutôt discrète, à l'intérieur tout est optimisé pour que le visiteur se sente à l'aise. Un comptoir de bois clair s'efface devant des rayonnages de livres : la culture reste toujours au premier plan. Et si le beau temps le permet, la terrasse

intérieurue est idéale pour bouquiner. Le temps d'un verre de Sancerre, d'une bière ou d'un petit café, quelques notes de musique empliront peut-être l'atmosphère. Petit Futé, lors de sa visite a eu le droit à un très beau concert de jazz en pleine après-midi. Toute la rue s'est animée en un éclair et les passants ont pu profiter de l'ambiance festive qui régnait au Café-librairie. Des lectures, des projections de cinéma version rétro et des concerts sont organisés tout au long de l'année dans ce lieu plein de vie que l'on recommande fortement.

Emplettes

■ LES ARTISANES

3, rue des Juifs

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. En juin, ouvert seulement les week-ends. Ouvert le dimanche.

Cette boutique éphémère est tenue par cinq créatrices. Claire Linard réalise des objets en céramique, grès et porcelaine. Martine Barfüss fait de la vannerie. Christèle Courtadon travaille le papier pour en tirer des objets de déco. Cécile Pouzet réalise de jolis objets et habille des meubles en recyclant des tissus. Valérie Vayre est verrière, elle fabrique des bijoux. G'dal est metteur en plis. Dans cette boutique habillée de bois peint en un beau jaune solaire, vous trouverez des objets uniques (sacs, bijoux, objets de déco) pour vous offrir un souvenir de votre visite à Sancerre.

■ BRASSERIE LA SANCERROISE

258, route d'Amigny

02 48 54 29 91

www.brasserie-sancerroise.com

brasseriesancerroise@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Il est préférable de téléphoner avant de venir. Ouvert le dimanche (en saison de 15h30 à 18h30). Boutique en ligne. Livraison gratuite à partir de 90 € d'achat. 33 cl : 2,60 €, 75 cl : 5,20 €.

Cette petite brasserie, créée en 2000, fabrique un bel éventail de bières : blanche, blonde, ambrée et brune. Plusieurs ont été récompensées : La Sancerroise à la lentille vert du Berry a reçu la médaille de bronze en 2004 au concours général agricole, la Rose Blanche a reçu la médaille d'or Concours International de Lyon 2015, tout comme la Sancerroise au Gruyt. Cette dernière est une bière brune aux épices, selon une recette médiévale. Vous trouverez aussi en boutique de la gelée de bière ou du confit de vin de Sancerre. Deux tailles de bouteilles sont proposées, ainsi que de la bière pression. La fabrication est artisanale, selon des méthodes traditionnelles.

COULEUR ET SAVEUR 16, rue des Trois Piliers

02 48 54 30 77

www.sancerre-online.com

lauverjat.christian@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche. Fermé le lundi en saison hivernale excepté pendant les fêtes. Ouvert le dimanche. Au cœur du centre historique de Sancerre, cette boutique surprenante renferme tout ce que l'on attend. En effet, dès que l'on entre, chaque pièce donne un univers différent.

Couleur & SAVEUR

Vin épicerie fine, Bar à vin, Salon de thé, Décoration 3 cavernes de Sorcières

16 Rue des 3 Piliers
18300 SANCERRE
02 48 54 30 77



Couleur et Saveur

www.sancerre-online.com



Produits gourmands, verrerie et vins à déguster, cela donne l'eau à la bouche. La visite ne s'arrête pas là car à travers un escalier rempli de charme, grâce aux pierres authentiques, nous pouvons naviguer de pièces en pièces et découvrir des sacs à mains et accessoires, des tapis, mais aussi d'adorables peluches pour nos petits. Puis l'on redescend sur une pièce où l'on trouve des bijoux, des bougies et bien d'autres surprises. Difficile de résister et de repartir les mains vides. De plus, Karine nous offre le plaisir de pouvoir se détendre grâce à son salon de thé et bar à vin qui jouit d'une vue exceptionnelle sur la Tour de Fiefs. Cerise sur le gâteau, nous découvrons en sous sol trois cavernes remplies de sorcières qui portent chacune un prénom différent avec ambiance garantie en sons et lumières. En bref, une boutique pleine de charme, accueillante et authentique, qui nous fait passer un excellent moment.

■ CROTTIN DE CHAVIGNOL

9, route de Chavignol

02 48 78 51 05

www.crottindechavignol.com

info@crottindechavignol.com

Le Syndicat du Crottin de Chavignol est une association qui réunit l'ensemble des éleveurs de chèvre et fromagers de l'AOP-AOC Chavignol. Son rôle est de garantir le respect du cahier des charges de l'appellation dans son authenticité et ses spécificités. Le Chavignol est une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976 et Appellation d'Origine Protégée depuis 1996 (l'AOC est une reconnaissance nationale alors que l'AOP est son équivalence au niveau européen). Ces appellations offrent une garantie d'origine du produit et de ses méthodes de fabrication traditionnelles. Elles confèrent au fromage toute sa typicité. Le terroir, la richesse de la flore et le savoir-faire transmis de génération en génération donnent un chavignol unique et généreux. Il faut prendre contact avec le syndicat pour connaître la liste de ses producteurs et affineurs qui vendent leurs produits par correspondance ou sur place, ou se rendre sur le site Internet (www.crottindechavignol.com).

■ CAVE DES VINS DE SANCERRE

682, avenue de Verdun

© 02 48 54 19 24

www.vins-sancerre.com

infos@vins-sancerre.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. De juin à septembre : ouvert aussi le samedi.

En 1963, la cave coopérative voyait le jour. Aujourd'hui, elle réunit 92 vignerons de 12 communes. Elle allie la tradition de la vinification à la modernité des techniques, avec une chaîne d'embouteillage entièrement automatisée. Elle suit et assemble les vins dans un souci de rigueur et de qualité, couronnée par de nombreuses distinctions. Par sa certification BRC, elle répond aux normes de traçabilité. La cave produit 2,5 millions de bouteilles par an, dont plus de la moitié sont exportées dans le monde entier. Elle produit des vins de Sancerre mais aussi du Pouilly-Fumé, du Quincy et du Menetou-Salon. La cuvée « Duchesse » est issue en partie de terroirs silex et d'une sélection de vieilles vignes. Elle se caractérise par des notes minérales. Ce Sancerre est équilibré, ample et puissant et laisse une agréable sensation de fraîcheur. D'autres cuvées parcellaires issues d'une sélection de terroirs et de vignerons sont venues s'ajouter : « Le Fait de Roy », « Clos du Roy » et « Sourire de la Vallée » qui font la fierté de la seule cave coopérative du Sancerrois.

■ DOMAINE DU VIEUX PRECHE ROBERT

PLANCHON ET FILS

3, rue Porte-Serrure

© 02 48 54 19 43

© 06 84 70 77 33

www.domaineduvieuxpreche.com

robert.planchon@terre-net.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le week-end de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous. Fermeture annuelle du 14 au 31 août. Livraison possible.

L'accueil de la famille Planchon est toujours aussi chaleureux et remarquable. Déguster leurs meilleurs crus reste un moment très convivial. Vignerons depuis l'époque de Louis XIV, la tradition est de mise dans cette illustre maison. Les quelque 10 hectares du domaine sont perchés sur un pic rocheux, le vignoble de Sancerre domine la Loire et se déploie sur 14 communes. Ce terroir unique offre des sols calcaires et siliceux qui donnent à leurs AOC ce goût si particulier de pierre à fusil. À la dégustation : un Sancerre AOC blanc du domaine, issu du sauvignon, parfait à l'apéritif et pour les poissons, un Sancerre AOC rouge, issu du pinot noir, un vin de bonne garde, un Sancerre AOC rosé fruité qui accompagne tout le repas. Une adresse à retenir notamment du fait que les vins du « Domaine du Vieux Prêche » sont régulièrement récompensés aux concours des vins.

■ DOMAINE FOUASSIER PERE & FILS

180, avenue de Verdun

© 02 48 54 02 34

www.fouassier.fr

contact@fouassier.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h et

de 14h30 à 18h. Accueil de groupe jusqu'à 25 personnes sur rendez-vous.

Très vieille famille sancerroise, la famille Fouassier occupe depuis longtemps une place importante dans le vignoble de Sancerre. En 1924, Jules Fouassier mettait déjà son vin en bouteilles et commercialisait sa production ! Aujourd'hui, les 9^e et 10^e générations du même nom travaillent ensemble à l'élaboration de différentes cuvées, issues des différents terroirs de l'appellation. L'exploitation est composée de 44 hectares de sauvignon et 11 hectares de pinot noir. Les cuvées sont vinifiées suivant leur terroir d'origine (argilo-calcaire, calcaire ou silex), point d'orgue du domaine. Ainsi, plusieurs sancerres blancs sont proposés pour lesquels les vinifications sont traditionnelles et identiques. Le pinot noir a, quant à lui, une vinification avec macération à froid, piégeage et remontage, tout ceci modulé suivant le millésime. Parmi ces magnifiques cuvées : L'Étourneau » rouge, élevé en fûts, remarquable. En pouilly-fumé, retenez la cuvée « Jules » et le « Domaine des Cassiers ». Sans oublier « Mélodie de Gustave Fouassier » ou « Clos Paradis » mais aussi « Les Grands Champs ». À noter : les sancerres sont en agriculture biologique et en biodynamie (travail de la vigne et de la cave en fonction du calendrier lunaire).

■ DOMAINE JEAN MARC

ET MATHIEU CROCHET

40, rue Saint Vincent

© 02 48 54 11 30

www.jeanmarc-mathieu-crochet.com

jmcrochet@terre-net.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous.

Le Domaine Jean-Marc et Mathieu Crochet est une question de passion dans ce petit village de Bué, une belle histoire de famille qui dure depuis le XVI^e siècle, permettant tout simplement de créer des cuvées remarquables. Le millésime 2013 de leur sauvignon a remporté la médaille d'or du concours mondial du Sauvignon 2014. Le domaine s'étend sur 10 hectares de Sancerre Blanc (cépage sauvignon) et 2 hectares de Sancerre rouge et rosé (cépage pinot noir). La cuvée M est vieillie 9 mois en fût de chêne, ce qui lui confère rondeur et puissance. Est-ce à dire qu'une dégustation a besoin de mots pour exprimer toutes les saveurs en découverte ? N'hésitez pas à contacter les vignerons qui pourront échanger et vous transmettre leur passion lors d'une visite. Ils vous réservent un très bon accueil d'autant qu'encore une fois : Médaille d'Argent du Concours Mondial du Sauvignon 2016 ! Leur devise serait-elle : « Qui a Bué, boira » ?

■ FOURNIER PÈRE ET FILS

25, place Nouvelle Place

© 02 48 54 17 45

www.fournier-pere-fils.fr

aude.pinson@fournier-pere-fils.fr

Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h.

Depuis maintenant plus de 50 ans, Paul Fournier se charge de faire fructifier le patrimoine viticole de sa famille. Une mission réussie puisque aujourd'hui la renommée

du vignoble a de loin dépassé les limites sancerroises. Des 60 hectares du domaine, sancerre, pouilly-fumé et bien évidemment menetou-salon font le bonheur des amateurs de bons vins. D'ailleurs, les bouteilles de la famille Fournier voyagent avec délice et atterrissent sur les tables new-yorkaises ou encore japonaises. Pas encore convaincu ? Dégustez un sancerre blanc « La Chaudouillonne » et appréciez son attaque ronde et sa vivacité soutenue. De toute manière, concernant les blancs proposés, on occupera la question avec des plats de poissons et des fromages corsés, les arômes de cette gamme de sancerres tournant autour de l'abricot, de l'amande, voire du litchi...

■ FROMAGERIE DUBOIS-BOULAY

1, rue des Juifs

02 48 54 10 58

www.dubois-boulay.fr

info@dubois-boulay.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

Horaires de la boutique de Chavignol : tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Cela fait plus d'un siècle que les Dubois sélectionnent les crottins de Chavignol et les affinent avec le plus grand soin. En 2012, 2013 et 2016, leur crottin bleuté a d'ailleurs obtenu la médaille d'or au Concours général agricole. Chaque année, deux millions de crottins sortent affinés de cette fromagerie, qui est devenue une véritable institution. Si elle ne se visite pas on peut se rendre au magasin pour y acheter les crottins suivant l'évolution souhaitée, du très frais au demi-sec, en passant par le bleu moelleux et sec ou encore le « repassé ». Que choisir ? Un conseil de futé (très) gourmand : prenez tout ! Cela vous permettra de goûter le fromage au fil de son évolution. A noter : à côté de la boutique de Chavignol se trouve un petit musée (gratuit) qui retrace les différentes étapes de réalisation du fromage. Grâce aux photos et à une petite vidéo d'un quart d'heure vous serez incollables sur les méthodes employées.

► **Autre adresse :** Boutique à Chavignol, 47 rue de Vaux

■ GALERIE PIERRE DE VIGNE

27, Nouvelle Place

02 48 78 04 14

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. En basse saison à partir de novembre ouvert les week-ends. Pour une ouverture en semaine contacter la galerie. Entrée libre.

Catherine Philippe, créatrice de vêtements, nous reçoit depuis vingt ans à Sancerre. L'adresse est appréciée par tous. Catherine vous propose ses vêtements en soie et chanvre peints à la main, peinture à l'huile, vêtements vintage de qualité homme et femme. Outre les vêtements présentés dans le magasin, Catherine travaille sur commande en fonction des souhaits des clients. Il faut bien sûr patienter quelque peu... le temps que le vêtement soit, à votre mesure, confectionné. Galerie Pierre de Vigne est une délicieuse halte dépaysante.

■ LA VIGNE ET LE VIN

5, rue Porte-César

02 48 54 00 90

www.josephmellot.com

contact@josephmellot.com

OUVERT le lundi de 13h30 à 19h ; du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Mêmes prix qu'aux domaines.

La boutique est dédié aux vins des Domaines Joseph Mellot. Mais vous trouverez également tout ce qui tourne autour, comme la verrerie, des stoppe-gouttes, des carafes à décanter, des tire-bouchons... En revenant de la cave de Joseph Mellot ou de l'auberge du même nom, la halte dans la boutique s'impose et complétera vos achats par des cadeaux qui s'harmonisent avec le délicieux breuvage. Quelques vieux millésimes attentivement choisis et mis en valeur attendent les amateurs de grands crus. Il y a aussi des soirées dégustation à thème, égrenées durant toute l'année. Une occasion de mieux connaître le monde de la vigne et ses acteurs sancerrois.

■ Dans les environs

Bannay

Bannay fait face à Cosne-sur-Loire. Sur son territoire furent retrouvées des haches de pierre qui attestent d'une présence humaine voici 35 000 ans. Au début de notre ère, les Romains s'installent le long de la Loire. Appréciant les ablutions, ils firent du site un lieu de plaisir, d'où son nom de Balneacum – cité balnéaire – transformé au XVII^e siècle en Bannay. L'escale permet de découvrir l'église Saint-Julien (1480-1781) avec ses deux tours en poivrière et l'orme planté en 1790 qui se trouve en face.

De nombreux sentiers de randonnées pédestres et le circuit de la Loire à Vélo permettent de découvrir la campagne environnante ainsi que d'anciens moulins le long de la Belaine. Remarquable également, le viaduc de Port-Aubry, qui figure parmi les plus longs ponts en treillis ferroviaires de France qui franchit la Loire et relie la commune de Cosne-Cours-sur-Loire (dans la Nièvre) à celle de Bannay. L'ouvrage a été construit par la Compagnie du chemin de fer de Paris à Orléans, d'où son surnom local nom de « pont du P.-O. ».

► **Bannay est connue des plaisanciers** et des touristes pour son écluse. Les promeneurs profitent du spectacle. Et l'ancienne voie ferrée Bourges-Cosne-sur-Loire qui enjambe le canal est désormais dédiée au cyclorail (Cyclorail du Sancerrois).

■ L'ÉGLISE SAINT-JULIEN

L'architecture atypique de l'église de Bannay résulte de l'histoire mouvementée entre Berry et Bourgogne. Régulièrement endommagée par les guerres et notamment celle de Cent Ans, l'église doit la reconstruction de son chœur, dont la voûte est admirable, aux moines de Saint-Martin de Tours. En 1781, deux tours en poivrière sont construites et terminent l'édifice religieux tel que nous le voyons aujourd'hui. Avec les destructions et les constructions qu'elle a subies, l'église arbore désormais une particularité : plus de 300 ans séparent la grande porte d'entrée du fond du chœur. A l'intérieur, on découvre la beauté du travail des fonts baptismaux et du confessionnal : ils sont d'ailleurs inscrits à l'inventaire des Monuments historiques.

Pesselières, un village vivant chargé d'histoire

Pesselières est un hameau de la commune de Jalognes. Il possède moins de 50 habitants mais il fait partie de ces villages aux âmes fortes, de ces villages chargés d'histoire qui arrivent à rester vivants et se projeter dans l'avenir. « C'est la terre du calme... Hommes et plantes, bêtes et gens, tout y est tranquille, patient... En ces temps où chacun cherche ses racines... » s'exprimait l'historien Fernand Foucher en parlant de Pesselières. Le village possède ses trésors : son château du XIII^e siècle toujours habité, son parc romantique et son moulin encore en activité.

Pour animer, embellir, promouvoir ce village, l'association « Les amis de Pesselières » créée en 2010, œuvre avec enthousiasme tout au long de l'année. L'embellissement du village via un fleurissement intelligent a commencé. A ne pas manquer la traditionnelle foire annuelle de Pesselières le 1^{er} juin – la plus ancienne de France avec Beaucaire –, sa création remonte au Moyen Age (elle accueille 10 000 visiteurs chaque année), la Fête des moulins le deuxième week-end de juin et la fromagée républicaine le 14 juillet.

En savoir plus sur www.pesselières.fr

Chavignol

Les amateurs de fromage de chèvre se rendront comme en pèlerinage à Chavignol, berceau du célèbre crottin éponyme. La commune se situe également sur le territoire de l'AOC des vins de Sancerre.

Le village de Chavignol est en réalité un hameau de Sancerre. Installé dans une cuvette au milieu des vignes, ce village de vigneron s'organise le long d'une route qui monte vers l'église puis jusqu'au belvédère du Graveron, d'où le panorama sur Sancerre est magnifique. Plusieurs chemins de randonnées balisés permettent d'accéder à des points de vue imprenables sur le Sancerrois (le GR31 traverse la commune).

Chavignol est situé à 220 mètres d'altitude tandis que les reliefs le surplombant culminent à environ 300 mètres : il s'agit du Cul de Beaujeu à l'ouest, de la côte des Monts Dammés au nord et des Longues fins au sud.

Moïse Boulay crée sa fromagerie en 1896. L'établissement prend le nom de Dubois-Boulay en 1922. Une deuxième fromagerie familiale (Laporte-Denizot) apparaît au début du XX^e siècle. Elle contribue également à l'essor du crottin de Chavignol, qui est aujourd'hui un incontournable du plateau de fromages. Le crottin de Chavignol obtient l'appellation d'origine contrôlée en 1976. C'est un fromage au lait de chèvre, entier et cru, dont la forme rappelle celle des anciennes lampes à huile en terre cuite (le crot) dans lequel il fut moulé. Aujourd'hui, il est davantage produit dans les alentours qu'à Chavignol même, où de nombreux vigneron sont installés.

GALERIE GARNIER DELAPORTE

02 48 54 29 21 / 06 07 30 46 35

www.galerie.garnierdelaporte.com

galerie@garnierdelaporte.com

De Pâques au 11 novembre : les jeudis, vendredis de 16h à 19h, samedis, dimanches et jours fériés de 14h30 à 19h30. Toute l'année sur rendez-vous.

Cette galerie d'art contemporain fête ses dix ans en 2018. Un beau pari tenu par un couple hors du commun, car s'investir dans l'art aujourd'hui mérite d'être salué. En effet, dans le Haut-Berry c'est Chavignol et La Borne, sans oublier Nançay, qui mettent en avant les artistes plastiques. Des

téméraires comme il en faut, des aventuriers comme il y en a peu... En voie de disparition ? Dans l'immédiat, la Galerie Garnier Delaporte a pignon sur la place de Chavignol, installée dans une ancienne demeure rénovée qui a du cachet, et pas moins de 24 artistes y sont en permanence présentés. Peintres, sculpteurs, graveurs, céramistes, photographes éprouvent leur propre sens esthétique, leur vision du monde. Le choix du couple galeriste affirme une cohérence exigeante dans la recherche et l'expression que chaque protagoniste choisi exprime. Car les artistes ici sont suivis et font partie intégrante de la galerie. La mise en place de cet esprit de collaboration ouvre sereinement les portes de la création pour tout un chacun. Et tout le monde est récompensé, autant les visiteurs d'un jour (qui souvent deviennent des « accros ») que les habitués en quête de merveilleux. Oui, ça tient de l'euphorie de découvrir une galerie aussi noble dans ses choix et, de surcroît, d'avoir osé s'installer à Chavignol. À visiter, à explorer, à soutenir, sans modération.

LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS

Place de l'Orme

02 48 54 01 72

www.montsdamnes.com

contact@montsdamnes.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 35,80 € à 62 €. Le Bistro des Damnés est ouvert 7j/7 midi et soir toute l'année (menu des Damnés : 18,20 €). Chèque Restaurant.

Jean-Marc Bourgeois a choisi de transformer cette maison familiale en hôtel-restaurant-bistrot pour exercer ses talents. À ses débuts, il a travaillé à la Côte Saint-Jacques et chez d'autres chefs renommés. Dans la bâtie flamboyante au cœur du village, vous opterez soit pour le côté bistrot, soit pour le restaurant gastronomique. Dans les deux cas, le crottin (de Chavignol, évidemment) est la vedette. Au bistrot, il est servi en salade ou en sauce avec des brochettes de boeuf, au restaurant, il est préparé en tagliatelle géante au beurre de muscade. Les poissons sont de grande qualité et sont cuisinés avec finesse : le filet de rouget grondin, purée de pomme de terre, langoustines et son trait d'huile d'olive est un délice. Le Bistrot propose une cuisine mijotée qui met en avant

les senteurs des plats du terroir de nos grand-mères. Le restaurant marie et mélange des saveurs inattendues et délicates. Tout est authentique, jusqu'aux desserts, et peut être accompagné de vins de la région dont le patron sélectionne soigneusement un domaine chaque semaine. Cet établissement de qualité, idéal pour une étape gourmande au cœur du Sancerrois, propose 12 chambres au confort moderne dont 2 duplex et 2 suites.

■ DOMAINE HENRI BOURGEOIS Route de Menetou

02 48 78 53 20

www.henribourgeois.com

domaine@henribourgeois.com

Espace dégustation ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 ; le week-end et jours fériés de 10h à 18h 30.

Depuis 10 générations, la famille Bourgeois est vigneronne de père en fils en petit-fils, comme ad aeternam. En 1950, le domaine qui comptait seulement 2 hectares s'est agrandi. Depuis, au fil des années, Henri Bourgeois, ses fils et ses petits-fils, ont constitué un vignoble de 65 hectares, judicieusement répartis sur les coteaux de Sancerre et Pouilly-Fumé. Les différents types de terroirs tels : silex, marnes kimméridgiennes, calcaire, argilo-calcaire, sablage-graveleux, sablo-limoneux, limon et tuffeau offrent des spécificités rares en bouche. Sancerre blanc, pouilly-fumé, sauvignon blanc, menetou-salon, sancerre rouge, sancerre rosé, sont des gammes prononcées qui avivent de belles alliances restauratrices. On s'arrêtera présentement sur le pouilly-fumé, élue de notre cœur par son arôme bien distinct mais aussi se faisant rare quant à la belle qualité que l'on se doit envers, ainsi « La Demoiselle de Bourgeois » allie élégance et prestige faisant de ce vin dont la cuvée n'est embouteillée qu'au bout d'un an, un modèle d'expression pure et délicate du Sauvignon blanc. On ne mettra pas de côté le sauvignon blanc nommé « Sancerre d'Antan » d'autant qu'il n'est pas filtré et que ses nuances fruitées et minérales sont puisées dans l'exceptionnel terroir de silex du village de Saint-Satur.

Sur des sols où les terroirs ont toujours un argile gris-brun et un ancien lit de rivière mêlés en des pourcentages divers, Le Domaine Henri Bourgeois a créé le Clos Henri à Malborough en Nouvelle-Zélande. Sauvignon blanc et pinot noir sont les deux principaux vins élaborés là-bas, animés par la passion que cette famille de vignerons porte en elle, son ambition étant de proposer des vins élégants sous d'autres cieux grâce à son savoir ancestral et à cette terre dont l'accent de préférence semble augurer une nouvelle aventure et un bel avenir viticole.

Le Domaine Henri Bourgeois, ça bouge ! Sans appel : L'INÉVITABLE !

► Autre adresse : Chavignol – B.P. 16 - 18300 Sancerre

■ DOMAINE ROGER ET CHRISTOPHE MOREUX

Le Bourg

02 48 54 05 79

www.sancerrercmoreux.fr

rcmoreux@wanadoo.fr

Vignerons Indépendant. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Fermeture annuelle en septembre, janvier et février.

On ne pouvait pas parler du sancerre sans citer ce domaine, qui appartient à l'une des plus vieilles familles du Sancerrois. Roger et Christophe Moreux cultivent 10 hectares de vigne dans le joli hameau de Chavignol. Ils appartiennent au réseau des « vignerons indépendants ». Responsables, engagés et professionnels, ils défendent leur secteur d'activité, dans le respect de leurs clients et de l'environnement. Vous pourrez découvrir sur le domaine plusieurs cuvées avec des vins plus ou moins charpentés. Mention spéciale pour la cuvée La Comtesse. Ils produisent du sancerre blanc, rouge et rosé.

Jalognes

Jalognes se situe à 16 kilomètres au sud de Sancerre. Son paysage alterne des zones d'anciens bocages boisés au nord et des étendues de champs ouverts au sud. De nombreux ruisseaux prennent leurs sources sur son territoire : la Jalogne, la Benelle, et la Chantereine qui prend sa source aux Fontaines à Pesselières. Ils s'écoulent tous vers l'est où ils rejoignent la Vauvise, un affluent de la Loire.

■ PARC ET JARDINS DU CHÂTEAU

DE PESSELIÈRES

Pesselières

02 48 72 90 49

www.pesselières.com

jardinpesselières18@orange.fr



Ouvert de mi-avril à fin octobre. Ouvert du mercredi au dimanche, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Groupe (7 personnes) : 9 €. Classé Monument historique.

Ce château datant du XII^e siècle fut toujours la propriété de ses descendants jusqu'en 1994. Demeure des Maréchaux du comté de Sancerre du XIV^e au XVIII^e siècle, il est classé Monument historique depuis 2009. Aujourd'hui, toujours habité, il est entretenu avec un soin des plus attentifs. Même si seuls les extérieurs se visitent (la cour d'honneur, les douves), le parc romantique traversé par une charmante rivière qui y prend sa source, offre au fil de la promenade sa collection d'arbres remarquables, un labyrinthe en charmille, son potager et son verger fleuris ainsi que ses jardins. L'allée de buis tricentenaires témoigne de l'existence d'un parc régulier « à la française » créé sous le règne de Louis XIV.

La promenade semble comme interminable laissant l'esprit divaguer parmi ce petit joyau où l'on se prend à goûter un monde d'un autre temps. On notera qu'absolument aucun pesticide n'est utilisé dans le jardin et que le compost est fait sur place. En mai, juillet et septembre des animations « Crimes au jardin » sont organisées en partenariat avec la route Jacques Cœur ainsi que des concerts pendant la période estivale. La Fête des Iris en partenariat avec Richard Cayeux vers la fin mai se voit suivie par les « Rendez-vous au Jardin ». Enfin durant les Journées du Patrimoine, tout est ouvert. C'est la belle réussite des nouveaux propriétaires que d'avoir su y aménager leur vie tout en partageant cet écrin rare avec les visiteurs. Une merveille à protéger !


**MOULIN DE PESSELIÈRES –
HUILERIE MILLERIOUX**
2, rue Champ de Foire
Pesselières
02 48 72 90 12
moulin.pesselières@gmail.com

Ouvert de novembre à avril du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert de mai à octobre du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 15h30 à 19h. Huile de noix : 12 € les 50 cl. Huile de noisette : 11 € les 25 cl.

Depuis 1704, au Moulin de Pesselières, on produit de l'huile de noix et de l'huile de noisettes dans un respect de la tradition qui force l'admiration. Dans cette propriété de belles pierres, on vient acheter son huile ou apporter sa production de noix et noisettes pour la transformer en huile. L'installation est d'époque, même si la meule centrale, imposante et performante, est désormais actionnée électriquement. Après avoir été broyées, les noix sont torréfiées puis pressées pour en extraire l'huile. Quel plaisir de pouvoir ensuite assaisonner ses plats avec un produit sain sans additifs ni conservateurs ! Le Moulin de Pesselières est un lieu d'activité et non un musée, comme le rappelle Joachim Seitz et Anny Allary, les nouveaux gérants. Néanmoins, il est possible de jeter un œil sur l'installation qui nous fait faire un bond dans le passé. On trouve dans la boutique attenante – outre les huiles de noix et de noisette produites au moulin – de très belles pièces de poteries du Châtelet (surtout de beaux saladiers), des pain d'épices, des confitures au safran du Berry, des jus de pommes, des miels... À noter que la grange du moulin fût jadis un ancien prieuré créé au XIII^e siècle. On peut encore observer l'une des fenêtres en ogive. Un lieu chargé d'histoire à l'image du hameau.

Jars

Jars se situe à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest de Sancerre. On peut y admirer le château de Jars, le château de Nancray et l'église Saint-Aignan, qui est classée Monument historique depuis 1862.

CHÈVRERIE LA BRISSAUDERIE

EARL Legras Guillot
02 48 58 70 89 / 06 81 11 44 26
www.chevrerie-la-brissaudeerie.com
contact@chevrerie-la-brissaudeerie.com


Chambre double 60 €; suite 100 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Tarif dégressif à partir de 2 nuits. Wifi. Vente (fromages de la ferme et prosuits locaux). Excursions (visite de la ferme caprine).

La ferme de la Brissaudeerie propose des chambres d'hôtes confortables et chaleureuses dans l'exploitation caprine. Chacune est décorée avec soin et permet la vue sur le jardin. La suite peut héberger quatre personnes. Le petit-déjeuner est fait maison. Il est servi dans une salle à manger agréable ou sur la terrasse si le temps le permet. Sur place, les enfants profitent d'un accès gratuit à l'aire de jeux et à la mini-ferme à la belle saison. La boutique vous permet d'acheter le fromage fabriqué sur place, ainsi que d'autres produits locaux. Et ne manquez pas de visiter la ferme.


LA PATTE D'OURS
Les Mollets
NOUVEAU
02 48 58 77 60 / 06 71 66 19 07
www.lapattedours.com
jfdeschamps@icloud.com


Fermé de novembre à février. 3 chambres. Chambre double à partir de 115 €. Petit déjeuner inclus. Soirée étape (nuit et dîner) : 110 €/pers. Chèques non acceptés. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 40 € vin compris). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Piscine couverte avec nage à contre-courant.

Niché entre le Sancerrois et la Sologne et à seulement deux heures de Paris, La Patte d'Ours offre un service de chambre et table d'hôtes très convivial. Installés depuis de nombreuses années dans ce petit village du Berry, Jean-Jacques et Jean-François ont fait de leur propriété un lieu idéal pour passer un week-end sous le signe du bien-être, de la bonne humeur et de la gourmandise. Au programme : baignade dans la piscine chauffée couverte d'un dôme en verre, sauna et bain bouillonnant avec possibilité de mettre la musique souhaitée. La vue s'étend sur les champs et les bois, et offre un bol de nature qui n'a pas de prix ! Les chambres ont été décorées avec goût dans des teintes de gris, blanc et grège, rehaussées d'orange, vous retrouverez la patte de Jean-Jacques, artiste-peintre de talent, sur les tableaux de la maisonnette. Jean-François, boucher-traiteur quant à lui, éveille les papilles de ses hôtes avec de délicieux mets du terroir.

PLAN D'EAU DE LA BALANCE

Les Vêves
02 48 58 70 15

Fermé de novembre à mars.

Dépendant de Jars et du Noyer, ce plan d'eau de 7 ha possède un camping, un gîte d'étape, un parcours santé, des jeux pour enfants, des courts de tennis, un boulo-drome, des terrains de foot et de basket et un mini-golf. On peut y pratiquer la pêche, le canotage, la planche à voile et la baignade. Une base de loisirs bienvenue dans le Pays Fort ! Le camping d'un hectare, niché au creux de la vallée, propose trente emplacements : locations de caravanes et emplacements libres à des tarifs attrayants. Sur sa terrasse protégée, l'Auberge de la Balance annonce un billard, un air-hockey, un baby-foot, une table de ping-pong. Tournoi de boules les mercredis soir (19h30). Sans oublier le plaisir de déjeuner de plats composés de produits de la région et autres, à la bonne franquette !

CHÈVRERIE LA BRISSAUDERIE

EARL Legras Guillot
02 48 58 70 89 / 06 81 11 44 26
www.chevrerie-la-brissaudeerie.com
contact@chevrerie-la-brissaudeerie.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Mini-ferme, aire de jeux : 3 €, swin golf ou green foot : 2.50 €, labyrinthe de ma is+mini-ferme+aire de jeux : 6.50 €.

En plein cœur du pays fort, Magali et Dominique vous accueillent tous les jours sur leur exploitation de chèvres pour découvrir la ferme pédagogique et goûter à leurs bons

crottins de Chavignol AOP. A 17h, c'est la traite des chèvres. Sur place, petits et grands s'amusent de bon cœur avec des jeux de plein air : labyrinthe de maïs l'été, swin golf, green foot et karts à pédales. L'exploitation se visite toute l'année et vend ses fromages sur place, dans une boutique qui présente également d'autres produits régionaux. La ferme propose aussi quatre chambres d'hôtes.

Le Noyer

■ CHÂTEAU DE BOUCARD

Boucard

02 48 73 88 32

www.chateaudeboucard.com

Ouverture uniquement l'été jusqu'aux journées du patrimoine. Ouvert du mercredi au dimanche de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 7 €. Groupe (5 personnes) : 6 €.

Ce château a été construit à la fin du XIV^e siècle, très probablement sur une ancienne motte féodale, par les Boucard, une famille originaire de Gascogne. C'est Antoine Boucard qui a pensé cette bâtie de style Renaissance. Longtemps laissé à l'abandon, par le fait de nombreuses vicissitudes durant certaines époques de l'Histoire, ce château a été restauré, il est désormais habité. Son ouverture au public est réservée l'été. Venez découvrir ce château de caractère aux beautés insoupçonnables et laissez-vous guider dans les appartements du duc de Navailles. En bordure de la Sauldre, qui alimente ses douves, flanqué de quatre tours d'angle, avec ses échauguettes en encorbellement sur son donjon, le château offre au premier regard l'austère apparence de l'art médiéval. Mais une fois franchi le pont dormant, vous pourrez admirer une magnifique cour Renaissance. Le château de Boucard accueille également des représentations théâtrales. Encore un écrin bien serti dans le paysage du Pays Fort, nous permettant de remonter le temps...

Menetou-Râtel

Menetou-Râtel se situe à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Sancerre. Située dans la zone de transition entre le bocage du Pays-Fort au nord, la plaine de la Champagne berrichonne au sud-ouest et le vignoble sancerrois au sud-est, Menetou-Râtel est un village tout à fait pittoresque.

Le point culminant de la commune se situe au nord-ouest, à 375 mètres d'altitude au lieu-dit La Montagne des Marnes. Trois ruisseaux prennent leur source sur son territoire : la Balance, le Couët (qui alimente l'étang du même nom et parcourt le lieu-dit) et la Salereine. Plusieurs mares et lavoirs sont visibles un peu partout dans ce hameau, propice aux balades. La commune est composée de plusieurs charmants hameaux : La Forêt Gasselin, Les Champions, Maubois, La Vauvise, La Brosse, Les Rossignols, Couët, Le Petit Poisson, Le Grand Poisson. Le nom de Menetou-Râtel vient du terme « râtel », qui définit un animal ressemblant à un blaireau. On peut voir dans la commune l'église Saint-Martin, dont l'origine remonte au XII^e siècle, le prieuré Notre-Dame, du XIII^e siècle, le château de Couët, de la fin du XIX^e siècle une plaque commémorative des juifs tués au village pendant la Seconde Guerre mondiale.



Les vignes du Sancerrois.

■ LA FERME DES CHAPOTONS

Le bourg

02 48 79 36 38

www.lafermedeschapotons.com

leschapotons@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 17h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h et de 15h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h et de 15h à 18h30. Aire de camping-car.

Située à un quart d'heure de Sancerre, la Ferme des Chapotons fait partie de ces escales que l'on recommande les yeux fermés. On est très bien accueilli et entre la fromagerie, la visite de la chèvrerie et la dégustation des vins de Sancerre produits au domaine, l'adresse n'est que plaisir, générosité et gourmandise. La chèvrerie – qui compte environ 180 chèvres – existe depuis 1986. Depuis plus de 25 ans, le bon lait de chèvre de la ferme permet de fabriquer artisanalement sur place le mythique crottin de Chavignol. La Ferme des Chapotons propose plusieurs affinages de Chavignol, mais aussi d'autres fromages fermiers comme la Pyramide, le Berry-cœur, le chapoton cendré et les petits chèvres apéritifs. Quoi de plus naturel pour Franck et Sylvain, les deux frères à la tête de la ferme, que de se lancer dans la production de Sancerre pour accompagner à merveille leur crottin de Chavignol ! C'est en 2002 qu'ont lieu les premières vendanges. Désormais, les 3 hectares de vignes permettent de produire deux Sancerre blanc – tradition et cuvée des Monts Damnés –, un rouge et un rosé. Qui plus est, la salle de dégustation est des plus conviviales. À noter : la ferme possède une aire de camping-cars. La parenthèse au cœur du terroir se referme mais vous repartirez avec un panier garni de bonnes spécialités de la ferme et du Berry et la sensation d'avoir goûté à quelque chose qui s'apparente à de l'authentique, sérieusement !

Sury-en-Vaux

Sury-en-Vaux se situe à 6 kilomètres au nord de Sancerre. Son territoire a été occupé par l'homme dès la préhistoire, puis pendant la période gallo-romaine. L'antique « chaussée de Brunehaut » qui reliait Saint-Satur à Orléans passait par Sury-en-Vaux.

Plus tard la seigneurie de Sury, propriété du chapitre de Saint-Étienne de Bourges, s'agrandira en 1236 des possessions et droits de justice du chevalier Pierre de Livron. Sury-en-Vaux devient un domaine important. La perception de ses dîmes concernait aussi les paroisses de Sainte-Gemme, Bué et Chavignol (ainsi que Verdigny à partir du XVI^e siècle). Outre de nombreuses terres et vignes, grange aux dîmes, maison seigneuriale, plusieurs pressoirs et diverses propriétés bâties appartenaient aux chanoines de la cathédrale. Le fief de Sury-en-Vaux, rattaché à l'église de Bourges, est toujours resté en dehors des possessions du comté de Sancerre. Les guerres de religion et le siège de Sancerre au XVI^e siècle ont épargné Sury-en-Vaux. Artisans, commerçants, vignerons, laboureurs et notables participent à la relative prospérité de ce fief. Au XVIII^e siècle quelques grands propriétaires terriens, personnalités de la vie publique, ont fait bâtir sur le territoire de la commune de belles maisons d'agrément.

■ LE POUSSE CAILLOU

Le Bourg

02 48 79 36 44

lepoussecaillou@free.fr

Fermeture annuelle 3 semaines fin février-début mars. Ouvert le lundi et le mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Ouvert aussi mercredi soir en été. Menus de 19 € à 23 €. Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Terrasse.

Dans un magnifique petit village au cœur du vignoble sancerrois, le restaurant Le Pousse Caillou vous propose de découvrir une cuisine traditionnelle, composée de spécialités régionales comme la tête de veau, le coq au vin blanc ou l'andouillette sauce sancerre. Dans un cadre très chaleureux, à votre disposition une salle de 40 places, une petite salle de 12 places et si le temps le permet, une terrasse ensoleillée de 32 places. L'hiver, vous avez la possibilité de vous restaurer devant une grande cheminée. Beau cadre avec des murs à pierres vues et expositions d'œuvres d'artistes locaux.

■ LA FERME

2, rue MacDonald

06 85 71 22 20 / 02 48 54 38 33 /

06 37 89 02 23

www.lafermesancerroise.com



Pour 10 personnes (4 chambres). Location serviettes : 6 €. 275 € pour deux nuits, 75 € la nuit supplémentaire. Frais de nettoyage 50 €. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.

La Ferme est un gîte sympathique qui a pour cadre une vieille ferme berrichonne dont la grange date de la fin du XIX^e siècle, située au cœur du vignoble sancerrois. Un grand jardin d'une trentaine d'ares entoure la maison. Au rez-de-chaussée se trouve une cuisine équipée, un

salon de 40 m² et une grande salle de bain. Trois chambres sont aménagées au premier étage et au deuxième étage un autre espace de nuit permet d'accueillir jusqu'à 6 personnes. Idéal pour une ou plusieurs familles ou des amis. On peut loger jusqu'à 15 personnes.

■ DOMAINE MICHEL THOMAS

Les Egrots

02 48 79 35 46

<http://vignoblethomas.com>

thomas.mld@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Accueil des groupes sur rendez-vous. Le week-end sur rendez-vous, fermé le dimanche après-midi.

Aux Egrots, un petit hameau sur la commune de Sury-en-Vaux, à 4 kilomètres de Sancerre, Michel et Laurent Thomas exploitent un domaine de 17 hectares de vignes AOC sancerre blanc (12 hectares), rouge et rosé (5 hectares en pinot noir). Dans la famille Thomas, la vigne est une tradition et la passion est passée du père aux fils. La production est récoltée et vinifiée par leurs soins à la propriété. Le vignoble est planté sur plusieurs types de sols : les caillottes, sols calcaires et pierreux donnant des vins fins et fruités, très agréables à boire jeunes, les terres blanches, sols argilo-calcaires donnant des vins corsés et de plus longue garde, les silex, roches sédimentaires siliceuses très dures, donnant des arômes fumés, une saveur très minérale qui se développe au bout de quelques années.

Verdigny

Verdigny se situe à 5 kilomètres au nord-ouest de Sancerre, en plein cœur du vignoble sancerrois. Ce village est reconnu pour la qualité de ses vins en AOC Sancerre, de ses terroirs et le savoir-faire de ses vignerons. Verdigny est la plus petite commune du canton de Sancerre en taille mais ses vignerons exploitent 300 hectares de vignes, soit environ 15 % de la superficie totale du vignoble sancerrois.

Son territoire est fortement marqué par deux chaînes de collines (à l'ouest, les côtes de Verdigny et de Chaudoux, à l'est et au sud, la Crèle, la Perrière et les Renardières) ; entre les deux, s'étend une plaine légèrement vallonnée. Des sources alimentent des fontaines, des puits et une ancienne station de pompage dans un terrain à dominante calcaire. Le lieu-dit la Perrière abrite une ancienne carrière de pierre.

■ ANDRÉ DEZAT ET FILS

Rue des Tonneliers

Chaudoux

02 48 79 38 82

www.dezat-sancerre.com

dezat.andre@terre-net.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visites et dégustation sur rendez-vous pour les groupes.

On trouve les premières mentions de la famille Dezat dès 1550 dans le Sancerrois. Cette même famille cultive la vigne depuis de nombreuses générations. Aujourd'hui, son souci reste celui de ses prédecesseurs : produire des vins de grande qualité. Technologies de pointe, respect du terroir, traditionalisme dans la vinification

s'associent pour produire un sancerre blanc, issu des trois terroirs du vignoble (caillottes, terres blanches et les silex), il est équilibré, fruité et charpenté à la fois, son goût de terroir en fait un vin typique de l'appellation. Le sancerre rouge est élevé en fûts de chêne. Planté essentiellement sur les caillottes (sol pierreux et très calcaire), il en conserve une savoureuse note de fruits rouges, parfait complément de sa légère touche tannique. Le sancerre rosé, fin et d'une couleur légèrement saumonée, il est le vin idéal de l'été. Enfin, le pouilly-fumé est, quant à lui, un vin fin, assez corsé, dont l'agréable bouquet se développe bien après un an de bouteille. A noter : la maison fait également un peu de Menetou-Salon blanc et rouge.

■ DOMAINE DE LA PERRIERE

Route de Fontenay

© 02 48 54 16 93

www.domainelaperriere.com

info@domainelaperriere.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Week-ends et jours fériés (de mars à novembre) de 10h à 12h et de 14h à 19h. Visite guidée sur réservation pour les groupes.

Du haut du piton de Sancerre, le visiteur découvre une immense grotte naturelle. Les moines Saint-Augustin l'exploitèrent, au XII^e siècle, en carrière d'où fut extraite la pierre utilisée pour la construction de la cathédrale de Bourges et l'abbatiale de Saint-Satur. Elle fut transformée en exploitation viticole dans les années 1850 avant d'abriter une champignonnière. En 1910, Magloire Archambault rachète cette dernière pour créer le domaine Perrière. Ce grand homme sera l'un des pionniers de l'appellation sancerre en développant le cépage sauvignon. En 1996, Pierre Archambault a laissé sa place à une jeune équipe pour exploiter et diriger le domaine. L'exploitation est aujourd'hui composée d'une parcelle d'un seul tenant de 10 hectares. Régulièrement, les vins (Sancerre blanc, rouge, rosé, Comte de La Perrière, Mégalithe, Sacrilège) sont cités, primés et présents sur les tables de grands restaurants.

■ DOMAINE PIERRE RIFFAULT

Les Chaudoux

© 02 48 79 31 03

www.riffault-sancerre.com

pierre.riffault@aliceadsl.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Viticulteur de père en fils depuis plusieurs générations, Bertrand Riffault cultive les 11 hectares de l'exploitation familiale (Domaine du Carroir-Perrin), répartis sur des sols de type caillottes, silex et terres blanches. 9,5 ha de sauvignon blanc et 1,5 ha de pinot noir d'appellation AOC Sancerre.

Le viticulteur vous accueille volontiers sur ses terres et vous explique les étapes de la fabrication de son vin dont 70 % de la production part à l'exportation. Vous vous laisserez facilement tenter par quelques bouteilles de ses sancerre blancs, rouges ou rosés et prendrez plaisir à les déguster tout au long de l'année suivant les conseils du patron. La famille Riffault peut aussi mettre à votre disposition trois gîtes si vous souhaitez faire une halte dans le vignoble sancerrois.

■ DOMAINE ROGER ET DIDIER RAIMBAULT

Chaudenay

© 02 48 79 32 87

www.raimbault-sancerre.com

didier@raimbault-sancerre.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h30. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous.

Non loin de Sancerre, ces deux sympathiques vignerons Roger et Didier Rimbault sont riches d'un savoir-faire ancestral, transmis par plusieurs générations. Ils ont su avec l'art et la manière en tirer les meilleures leçons tout en les mettant au goût du jour, mais en conservant un esprit très traditionnel. Verdigny est réputée dans le Sancerrois, pour ses vins de terroir et les vins du domaine Rimbault contribuent au maintien de cette image de qualité. Sur 17 hectares, aux sols argilo-calcaires (les terres blanches) et calcaire (les caillottes), sont produits des vins blancs, rouges et rosés. Incontournables : un Sancerre cuvée « Vieilles Vignes » rouge 2012 élevé en fûts de chêne, offrant un vin puissant, un Sancerre blanc 2013, un vin vif, frais et fruité. Les vins du domaine sont souvent médaillés. A titre d'exemple le rosé a raflé l'or au concours des Vins du Centre en 2010 et le blanc l'argent. A goûter : la nouvelle cuvée de blanc Millésime 2012 Côteline, sortie en juin 2014, composée à 35 % de vin avec élevage en fût de chêne. A noter : il s'agit d'une cuvée parcellaire, c'est-à-dire qu'elle est issue d'une seule parcelle.

■ DOMAINE THOMAS & FILS

Rue du Pressoir

Chaudoux

© 02 48 79 38 71

www.domainethomas.fr

contact@domainethomas.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h. Ouvert le dimanche (et jours fériés sur rendez-vous).

Ce domaine exploite 14 hectares de vignes. La viticulture est raisonnée : labourage (ou désherbage par rotation) et traitements limités. La moitié du vignoble est conduit en biodynamie (en fonction des rythmes lunaires). Le Sancerre rouge cuvée « Terres blanches » provient de sols argilo-calcaires à substrat marneux, fort adaptés au pinot noir. Les vignes sont âgées d'une trentaine d'années. La vendange (manuelle) est triée, entièrement égrappée et macérée en cuve inox pendant 12 jours. L'élevage dure 12 mois, en fûts de chêne ; le vin connaît un collage et une (légère) filtration avant embouteillage. Il pourra se garder 5 ou 6 ans. La cuvée « Terre blanches » est également déclinée en rosé. En blanc, le domaine Thomas propose 3 cuvées 100 % sauvignon (sols calcaires du kimméridgien). La cuvée « Silex » provient de vignes âgées de 20 ans (60 hl/ha) et passe 6 à 8 mois en fermentation sur lies. « Le Pierrier » est élaboré à partir de vignes de 25 ans ; cette cuvée aussi fermenté sur lies pendant 6 à 8 mois. Le fleuron de la gamme est la cuvée « Ultimus » : elle fait appel à de vieilles vignes de 60 ans ; ce vin fermenté en fûts de chêne avant de rester 10 mois sur lies de fermentation. Il se garde 5 à 6 ans.

LE VAL-DE-LOIRE – LE VAL-D'AUBOIS

APREMONT-SUR-ALLIER ★★

Classé parmi « Les plus beaux villages de France », Apremont mérite bien son titre. Construit au pied du château en bordure de l'Allier, dans une région d'élevage où la nature et les haies sont encore préservées, c'est un trésor de petit village que nous découvrons, avec ses maisons d'ocre rose au charme désuet, qui n'est pas sans rappeler les plus beaux villages anglais, comme ceux de la région des Cotswolds par exemple.

Apremont était un village de carrières. Les carrières, nombreuses, fournissaient en abondance des pierres de taille, acheminées ensuite par des bateaux à fond plat qui suivaient l'Allier puis la Loire. Les pierres ont servi, ainsi, à la construction de plusieurs édifices religieux : la cathédrale d'Orléans, l'église de Saint-Benoît-sur-Loire...

Une des maisons du XV^e siècle, la plus ancienne de la commune, située devant l'ancien port d'embarquement, porte encore le nom de « Maison des Mariniers ».

S'inspirant de ce passé médiéval, Eugène Schneider, qui avait racheté le château à sa belle-famille à la fin du XIX^e, a entrepris en 1930 un patient travail de mise en valeur du village, aidé de l'architecte de Galéa. Ce qui n'est pas en harmonie avec le site est ainsi rasé. A la place, des maisons sont reconstruites dans le style néo-médiéval berrichon.

Le château et son magnifique parc floral confèrent au petit bijou qu'est Apremont-sur-Allier son charme merveilleux.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU D'APREMONT-SUR-ALLIER

Le Parc Floral

© 02 48 77 55 00

www.apremont-sur-allier.com

info@apremont-sur-allier.com

Fermé du 1^{er} avril au 30 septembre. Heures d'ouverture du parc floral. Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 6 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Visite groupée parc Floral, exposition, musée des Calèches et abords du château pour 1 € supplémentaire.

Bien que visiter l'intérieur du château soit impossible au public, en découvrir les extérieurs est déjà en soi un ravissement, même si, des « douze ou quatorze tours belles et somptueuses » qui le garnissaient encore au XV^e siècle, nombre d'entre elles furent au cours des siècles détruites. À la fin du XIX^e siècle, Eugène Schneider acquiert le bel ensemble et n'a de cesse de le restaurer, investissant tant son temps que ses moyens pour en faire l'un des plus saisissants de la région. Surplombant le village, il donne ses lettres de noblesse à ce « plus beau

village de France », joyau rare qu'est ce pittoresque village médiéval d'Apremont-sur-Allier. À noter que les écuries du château accueillent chaque année une exposition thématique couplée à la visite du parc et du château, ainsi qu'un marché de Noël en décembre. En 2018, sous le titre *200 ans en 2 roues*, est exposée une collection unique d'une centaine de pièces rares de deux-roues, depuis leur invention en 1817 : le premier prototype de draisienne, des Grands-Bis uniques, des vélocipèdes vieux de 150 ans, d'antiques tricycles, de nombreux vélocimoteurs d'avant 1920, les toutes premières motos...

■ ÉCLUSE CIRCULAIRE DES LORRAINS

D 45

Gratuit.

Sur le canal latéral à la Loire, en sortie du bourg, à 3 km en direction de Cuffy, on découvre une écluse étonnante, l'écluse des Lorrains, face à la maison éclusière, qui est rigoureusement circulaire. Construite au milieu du XIX^e siècle, elle est en parfait état. Son bassin est en pierre, d'un diamètre de 32 mètres. Il se situe près du pont-canal du Guétin et du barrage qui servait à puiser l'eau dans l'Allier pour alimenter le canal. L'écluse permettait aux bateaux de passer de l'Allier au canal. Cette écluse ronde, en parfait état, est unique en France aujourd'hui.

■ MUSÉE DES CALÈCHES

Ecuries du château d'Apremont sur Allier

© 02 48 77 55 00 / 02 48 77 55 06

www.apremont-sur-allier.com/fr

info@apremont-sur-allier.com

Tous les jours du 1^{er} avril au 30 septembre de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Les tarifs comprennent la visite du Parc, la visite du Musée des Calèches et de l'exposition, la promenade sur les remparts du château. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 6 €. Chèques non acceptés.

Ancienne verrerie « à souffler les bouteilles » et seule partie du château à laquelle il est possible d'accéder, les écuries – construites pendant la première moitié du XIX^e siècle – sont devenues le Musée des Calèches. Le visiter permet ainsi de goûter un peu à la vie de château dans ce lieu où les poulinières, poulaillons, et étalons choisis étaient entourés de toutes les attentions qu'ils méritaient. Le four qui servait à préparer le mash, à base de froment, d'avoine et de graines de lin, dont on les régalaient, est encore là pour témoigner. L'ensemble du bâtiment bellement pavé nous laisse rêveurs, notre imagination nous emporte à chercher la musique des sabots des chevaux martelant adroitement le sol. Pour l'heure ce sont neuf calèches qui sont exposées. Serait-ce une invitation au voyage ?

■ PARC FLORAL D'APREMONT-SUR-ALLIER

② 02 48 77 55 00 / 02 48 77 55 06

www.apremont-sur-allier.com

info@apremont-sur-allier.com

Jardin remarquable. Ouvert de début avril à fin septembre, tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Les tarifs comprennent la visite du parc, la visite du Musée des calèches et de l'exposition, la promenade sur les remparts du château. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 10 €. Enfant de 7 à 12 ans : 6 €. Personnes handicapées : 5 €. Label Tourisme & Handicap. Label Natura 2000. Animaux autorisés.

Beauté et sérénité présentent dans ce lieu qui est l'un des plus beaux villages de France. Crée en 1970, il est aujourd'hui labellisé « Jardin Remarquable » par le ministère de la Culture. Inspiré des jardins anglais, les essences les plus rares y sont représentées : séquoias, cèdres pleureurs, thuyas dorés, cryptomeria du Japon, ginkgo biloba, tulipiers, bouleaux pleureurs... Inspirée du jardin blanc de Sissinghurst en Angleterre, une bordure d'arbustes et de plantes blanches et argent s'étend devant un groupe de maisons médiévales très pittoresques. Un pavillon turc est venu compléter la cascade et le pont chinois existants. Monté sur pilotis et entièrement construit en bois exotiques, il contient quatre toiles peintes qui symbolisent à travers les saisons les différents âges de la vie. Un belvédère qui domine le village et le jardin a également été ajouté aux autres fabriques. Les pelouses jouent un rôle très important dans la conception du parc. Ici, comme en Angleterre, on peut marcher sur le gazon, qui est aussi le lien entre ces divers jardins.

Dans les environs

Neuvy-le-Barrois

Neuvy-le-Barrois se situe à 5 kilomètres d'Apremain sur-Allier en direction de Sancoins. On peut y admirer l'église Saint-Martin des XII^e et XIV^e siècles, inscrite sur l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques en 1926 et le château de Neuvy-le-Barrois dont le début de l'édification remonte au XII^e siècle. Le sculpteur Jean Baffier est né dans la commune, au village de L'Aljotte.

■ LA MAISON NATALE DE JEAN BAFFIER

Jean Baffier (1851-1920), à 13 ans, tomba émerveillé devant la cathédrale de Nevers. L'enfant de cette petite commune – 160 habitants désormais – dont le père était ouvrier vigneron deviendra sculpteur et écrivain. Côté matière, on lui doit la controversée *L'Homme Taureau* et le roi *Louis XI*... Les deux statues se trouvent à Bourges. Jean-Paul Marat et Jean-Jacques Rousseau eurent l'honneur de son burin. Côté esprit, voulant sauvegarder le patrimoine local, il devint un régionaliste quelque peu exalté pour ne pas dire forcené. Ce Berrichon passionné fonda en 1886 une revue, *Le Réveil de la Gaule*, qui dura jusqu'en 1912. La quête de la musique traditionnelle et des contes populaires l'entraîna dans des dérives nationalistes et xénophobes. Sa maison natale se trouve juste à côté de l'église.

■ Sancoins

Sancoins se situe à 15 kilomètres au sud-ouest d'Apremain sur-Allier. L'étang de Javoulet, tout proche, et ses abords permettent de faire des balades agréables. Le donjon de Jouy, monument historique depuis 1926, le canal de Berry et le parc des Grivelles font également partie des attractions touristiques de la commune. Les remparts du XV^e siècle, les tours Sainte-Catherine, du Colombier et Jeanne-d'Arc, et les vieux quartiers de la ville méritent aussi une petite promenade. Sancoins est un haut-lieu européen du marché aux bestiaux.

■ OFFICE DE TOURISME DES TROIS PROVINCES

13, place du Commerce

② 02 48 74 88 34 – tourisme@cc3p.fr

De janvier à avril et d'octobre à décembre : ouvert le mardi et le vendredi de 10h à 12h, le mercredi de 9h à 13h. Mai et septembre : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h ; les jours fériés de 9h à 13h. Juin : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h. Du 1^{er} juillet au 31 août : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h30, le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h. Située au sud-est du Cher, au carrefour des anciennes provinces du Berry, du Bourbonnais et du Nivernais, la communauté de communes des Trois Provinces réunit onze communes : Augy-sur-Aubois, Chaumont, Givardon, Grossouvre, Neuilly-en-Dun, Neuvy-le-Barrois, Mornay-sur-Allier, Sagonne, Saint-Aignan-des-Noyers, Sancoins, Véreaux. Elle offre à ses habitants et visiteurs un environnement privilégié de paysages sauvages, d'édifices historiques et d'architecture romane. Une destination paisible formée par onze communes dont les ressources sont variées et n'attendent qu'à être découvertes. Pour vous, l'office de tourisme collecte les informations touristiques du territoire et se tient à votre disposition pour toute demande de renseignements (concernant les sites d'intérêt touristique, l'hébergement et la restauration, les manifestations et activités, etc.).

■ LA PETITE AUBERGE

3 bis, rue Paulin Pecqueux

② 02 48 80 25 09 / 06 63 51 70 69

Fermeture annuelle la semaine du 15 août. Ouvert du lundi matin 8h30 au samedi soir 22h30 sauf mardi soir et mercredi midi. Menus de 13,50 € à 29,90 €. Terrasse. Capacité : 50 couverts.

Voici un agréable restaurant de cuisine traditionnelle. On profite de la terrasse l'été. Le chef vous propose des pizzas salées ou sucrées, des burgers de belle taille, mais aussi des lasagnes, de la tête de veau, en dessert des tartes aux pommes, de la crème brûlée, des muffins ou du tiramisu maison. Sans oublier un agneau de sept heures. La cuisine est réalisée sur place. L'été, le barbecue permet de belles grillades. L'ambiance est conviviale. Une prestation de traiteur est aussi proposée.

■ PARC DE SCULPTURES CONTEMPORAINES

DU DONJON DE JOUY

② 02 48 74 63 51 – donjon-de-jouy@orange.fr

Fermé de mi septembre à mi mai, mais peut être ouvert sur rendez-vous. Ouvert du jeudi au dimanche de 13h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Tarif réduit : 6 €.

Le parc de sculptures contemporaines du donjon de Jouy est un site unique alliant art, histoire et nature. Dans ce domaine privilégié, arboré de tilleuls centenaires et de buis historiques, des sculptures réalisées par plus de 150 artistes internationaux y sont parsemées. Qu'elles soient imposantes ou discrètes, une promenade s'impose car c'est un hymne à l'art sculptural, souvent difficile à présenter en exposition. Ce lieu s'y prête à merveille et –

nouant des liens avec l'Histoire – chaque pièce se retrouve parfois comme transfigurée, en tout cas perçue dans une dimension accostant des valeurs différentes. Masson, Niki de Saint Phalle, Étienne Martin, parmi les plus connus et tant d'autres ont droit à une galerie à ciel ouvert. De plus, chaque année, une exposition dans un espace de 500 m² mêlant peintures, sculptures et vidéos voit un thème développé. À ne pas rater, sous aucun prétexte.

CUFFY

Ce village de près de 1 000 habitants est au cœur d'un site pittoresque dominant la confluence de la Loire et de l'Allier. Construit sur les dernières terrasses de la Loire, le bourg est dominé par les ruines d'un donjon du XII^e siècle. Il comporte encore quelques maisons anciennes datant des XV^e et XVI^e siècles. L'ancien port à la confluence, au hameau du Bec d'Allier, conserve de son passé marinier des maisons à l'architecture typique, des giroettes historiées, des inscriptions de crues, des tourets... Il est, aujourd'hui, un atout naturel et environnemental important de la commune. Le Bec d'Allier possède un espace naturel protégé, à cheval sur le département du Cher et celui de la Nièvre. Cuffy est le point zéro du parcours Loire à Vélo.

Points d'intérêt

LE BEC D'ALLIER

02 48 74 25 60

www.paysloirevaldaubois.com

Espace Naturel Sensible. Circuit pédestre balisé.

La commune est à la confluence de la Loire et de l'Allier. Un sentier balisé avec des panneaux explicatifs permet de découvrir son riche environnement naturel. Le Bec d'Allier s'étend dans le Cher sur 72 hectares. Il est classé Espace Naturel Sensible en raison de sa riche biodiversité. En partant du pont-canal du Guétin et en longeant le fleuve, on découvre les prairies, les pelouses sèches et les îles, ainsi que la forêt alluviale. Les bornes du parcours pédagogique permettent de bien comprendre cet espace naturel préservé. Un lieu préservé, où se ressourcer entre la Loire et la voie cyclable du parcours Loire à Vélo.

CHÂTEAU FORT DE CUFFY

OU TOUR SULLY

Place forte médiévale

3, route de Tarteron (D 50E)

02 48 80 41 45

Ouvert le week-end de 11h à 12h et de 15h à 19h. 2 € la visite commentée.

Avec un donjon culminant à 25 mètres de haut, ce château fort, plus connu sous le nom de Tour Sully, ne passe pas inaperçu. Désormais inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques, cet impressionnant édifice – des XII^e et XV^e siècles, malgré tout quelque peu en ruine – attire les fervents de l'histoire médiévale. Ses fortifications sont aussi solides que celles du Louvre à Paris grâce à un système architectural partant de la cave et qui compte six alvéoles disposées dans le mur sur les

faces exposées aux affronts provenant de l'extérieur, renforçant ainsi la tour pour qu'elle reste debout. Rare aussi pour cette époque : sur les trois niveaux il y avait « chauffage et eau à tous les étages » ! Le propriétaire des lieux occupe la tour du Gouverneur reconstruite à la fin du XIX^e siècle dont les murs ont des épaisseurs allant de 1,50 à 3,50 mètres, ce qui change de nos constructions modernes ! Une curieuse sculpture datant des XIV^e et XV^e siècles possède un visage mi-homme mi-femme et se trouve sur la tour ronde est. Attrayante, elle serait inspirée d'une représentation mystique indienne.

LE PONT-CANAL DU GUÉTIN

02 48 80 40 54

Gratuit.

Ce pont-canal, ouvrage des plus intrigants de par sa construction, est pratiquement situé au cœur du centre de la France – si l'on regarde l'Hexagone en sa totalité, à petite échelle et à quelques dizaines de kilomètres près. L'idée d'un tel pont en plein cœur du pays a de quoi enchanter, d'autant que d'avoir voulu faire passer le canal latéral de la Loire au-dessus de l'Allier relève d'un beau défi et révèle le courage fraternel des hommes. D'une largeur de 16 m, l'ouvrage comporte 18 arches et mesure 343 mètres de long, 470 avec la double écluse qui totalise un dénivelé de 9,50 m de chutes d'eau, faisant de lui l'un des plus grands ponts-canaux de France. Son inauguration eut lieu en 1838 en même temps que le canal latéral de la Loire. Remanié en 1880 et en 1890 afin de correspondre au gabarit Freycinet, il fut conçu par l'ingénieur Adolphe Jullien. Une rue du premier arrondissement de Paris porte son nom. Cuffy peut s'enorgueillir !

Le couvert

AUBERGE DU PONT-CANAL

37, rue des Écluses

02 48 80 40 76

www.auberge-du-pont-canal.fr

jerome.gouard@wanadoo.fr

Ouvert le lundi midi de 12h à 14h ; du mardi au dimanche et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir de 18h30 à 22h30. Menus de 22,90 € à 33 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 8,90 € (9,90 € pour 3 plats. Jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 13,90 € (servi du mardi au dimanche hormis les jours fériés).

Située au pied du pont-canal, cette grande bâtie intrigue. A l'intérieur, une salle panoramique avec vue sur les

la terrasse, le jardin et le canal latéral aux eaux troublées par le passage de quelques bateaux de plaisance. Aux fourneaux, on nous concocte une cuisine régionale d'une qualité exceptionnelle. Ici, on travaille les produits du terroir et cela donne : salade berrichonne, foie gras

maison, friture de Loire, tournedos de charolais à la crème de morilles, magret d'oie miel cassis. Le menu du midi à prix étudié permet de savourer la cuisine de la maison sans se ruiner. L'accueil est chaleureux et le service attentionné. Une excellente adresse.

LA GUERCHE-SUR-L'AUBOIS

Situé à l'est du département du Cher, le canton de La Guerche-sur-l'Aubois, encore trop méconnu, règne sur neuf communes formant le Val d'Aubois. Ce territoire est labellisé Pays d'Art et d'Histoire. Du nord au sud, le canton est parallèle à la N7, à la Loire et à l'Allier. Il est traversé par un pittoresque petit affluent : l'Aubois. Le canal latéral à la Loire, voie navigable, pénètre le canton dans cette dernière commune et franchit l'Allier au célèbre pont-canal du Guétin.

De nombreux bateaux de plaisance y évoluent chaque été. Rivières, nombreux étangs et canal conviennent aux pêcheurs pour pratiquer leur sport favori. Forêts et chemins vicinaux ouvrent circuits VTT, pédestres et équestres aux randonneurs.

■ OFFICE DE TOURISME DE LA GUERCHE

1, place Auguste-Fournier

④ 02 48 74 25 60

www.laguerche-aubois.fr

ot.laguerchecher@wanadoo.fr

OUvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Toute l'année.

L'office de tourisme assure un accueil en anglais, espagnol et en langue des signes.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE DU GRAVIER

amis.eglisegravier@orange.fr

En juillet et août, ouverture tous les jours sauf le mardi, de 14h30 à 18h30. Le reste de l'année, visites sur rendez-vous. Tel : 09 71 57 15 17 ou 06 07 79 50 43. Gratuit.

Classée Monument historique le 7 août 1962, l'église Saint-Étienne du Gravier de la Guerche-sur-l'Aubois est une église romane qui date du XII^e siècle dont le plan est en croix latine. Le coq de son clocher serait le plus ancien de France ! Il porte en effet la date de 1590. L'une des deux cloches de l'édifice est la plus ancienne du canton, elle date de 1565. Endommagée pendant la guerre de Cent Ans, l'église Saint-Étienne du Gravier a également été incendiée en 1568 par les huguenots de Baugy. Restaurée, elle est aujourd'hui le témoin d'un tumultueux passé. Faisant partie du circuit du Berry roman, l'association des Amis de l'Eglise, fondée en 1983, organise régulièrement en période estivale, concerts, conférences, expositions et visites.

■ MANOIR DE CHEZELLES

De juin à août. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Gratuit. Situé au sud de La Guerche-sur-l'Aubois en direction de Germigny-l'Exempt, le manoir de Chezelles est une belle bâtisse – dont le corps de logis date de la fin du

XV^e siècle – à l'architecture médiévale caractérisée par une tour de guet et une galerie extérieure. Si le manoir en lui-même ne se visite pas car c'est un lieu privé, ses abords sont ouverts au public depuis 1996. C'est l'occasion d'admirer l'architecture du manoir et de débusquer ses gargouilles, dont un corbeau simulant une tête de fou. L'ensemble a fait l'objet de plusieurs rénovations dont une bergerie et une grange du XVII^e siècle. Des vestiges archéologiques témoignent de la permanence de l'occupation du site depuis l'époque gallo-romaine.

■ LA TUILERIE (CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE)

27, rue du Lieutenant Petit

④ 02 48 74 23 93

www.ciap-latuilerie.fr

latuilerie@paysloirevaldaubois.fr

OUvert des vacances de printemps aux vacances de la Toussaint. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Du dimanche 1^{er} juillet au vendredi 31 août : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit. Exposition : 3 €. Tarif réduit : 1,50 €. Moins de 18 ans : gratuit. Toute l'année : devis sur demande pour les réservations en groupe de visites guidées ou ateliers autour de la Tuilerie, du canal de Berry et du territoire du Pays Loire Val d'Aubois.

Le Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP) est un établissement culturel de proximité ayant pour objectifs la sensibilisation, l'information et la formation de tous les publics à l'architecture et au patrimoine du territoire du Pays d'art et d'histoire. L'usine Sauvard, fondée en 1852, tuilerie mécanique de La Guerche-sur-l'Aubois, l'une des plus anciennes de la région, fabriquait des produits variés reconnus par des récompenses régionales et nationales : briques pleines ou creuses, tuyaux de drainage, tuiles à douille, mitrons et lanternes, tuiles losangées, tuiles de rive, faïtières, carreaux de pavage ainsi que des éléments d'ornement. C'est pourquoi désormais, à La Tuilerie, un intérêt particulier est porté à la découverte de l'univers des matières premières, des processus de transformation et des produits de la terre cuite. De surcroît, l'ensemble du site de cette usine est remarquable par sa conservation et par sa configuration. Dans cet esprit, le CIAP constitue pour la collectivité un lieu privilégié d'information et de débat sur les projets d'urbanisme, les chantiers en cours, les bonnes pratiques pour la réhabilitation du patrimoine bâti. À noter que le CIAP accueille une exposition temporaire (dont le contenu se renouvelle chaque année) et une exposition permanente dans le vieux four Hoffmann qui propose une découverte des aspects du territoire.

Le gîte

■ HÔTEL LE CERF*

13, avenue du Maréchal Leclerc

④ 02 48 74 00 58

www.hotelducerf.fr

contact@hotelducerf.fr

10 chambres. Chambre simple de 45 € à 68 € ; chambre double de 50 €. Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 17 €. Soirée étape (entrée – plat – dessert et petit déjeuner complet) : 60 €/Pension complète : 71 €. 10 chambres, dont une accessible aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (supplément 3 €).

Un point de chute sans prétention mais efficace. Des chambres avec tout le confort nécessaire, un bar-tabac et un restaurant attenant vous permettront d'être à l'aise si jamais vous optez pour l'option pension complète, sinon ce sera à la carte lorsque vous le désirerez. Ainsi, vous pourrez allégerement et sans souci visiter dans un large rayon tous les point révélateurs de l'attrayante région. Et toujours un accueil chaleureux !

Chambres d'hôtes

■ CHAMBRES D'HÔTES DU JAY

Le Jay

④ 02 48 74 18 53 / 06 61 35 30 26

www.chambresdhotes-du-jay.com

contact@chambresdhotes-du-jay.com

Entre Bourges et Nevers sur la D976.

Soit après avoir quitté La Guerche-sur-l'Aubois, prendre la deuxième à droite, soit après avoir quitté Nérondes, faire 7 km environ et prendre la 1ère à gauche après le panneau « Chambres d'hôtes » à 300 m.



Ouvert toute l'année. 4 chambres. Petit déjeuner inclus. Remise à partir de la 3^e nuit. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés.

C'est dans une ancienne maison de maître des XVIII^e et XIX^e siècles que Bruno et Béatrice vous accueillent. Des chambres, le point de vue sur la vallée de Germigny et ses prairies est magnifique. Ce couple sympathique et accueillant vous regoit sur leur exploitation céréalière, où a été aménagé un espace spécialement pour leurs hôtes. Les suites familiales pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes sont charmantes et décorées simplement et avec goût. Si vous séjournez avec des enfants, ils seront ravis : portique, jeux... Les plus grands pourront faire des parties de jeux de société. Un grand jardin de vivaces permet de se mettre au vert. Béatrice, passionnée de jardinage vous fera partager son hobby et qui sait, vous repartirez peut-être avec quelques fleurs en souvenir de votre séjour ! Le jardin a reçu le label Séjour au jardin en 2017.

■ PASSAGE DE LA FONTAINE

58, rue Henri-Barbusse

④ 02 48 74 29 51

www.chambresdhotes-fontaine.com

therese-chabaud@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). 2 chambres. Chambre double de 55 € à 60 €. Petit déjeuner inclus. 4 personnes : 120 €. Wifi.

Au premier étage d'une maison de bourg du XIX^e siècle, cette suite de deux chambres (un lit deux personnes, deux lits une personne) est très agréable. La kitchenette permet de se faire à manger en toute indépendance. L'accueil est très appréciable et les locaux sont propres. Proche des restaurants du bourg, vous appréciez la tranquillité de ce petit logement indépendant joliment décoré. On vous servira le petit-déjeuner en terrasse dès les beaux jours. Un espace ombragé sous une magnifique glycine permet de se mettre au vert et de goûter le calme. Le jardin de curé joliment fleuri permet de faire une pause tout en admirant les murs de pierre claire de la maison. Monsieur Chabaud est un passionné de photo et il n'hésitera pas à partager sa passion.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL DE ROBINSON***

2, rue de Couvache

④ 02 48 74 99 86 / 06 47 56 94 01

www.paysloirevaldaubois.com

camping.laguerche@gmail.com



Fermé du 27 avril au 6 octobre. Forfait nuitée en basse saison : 5 €/1 pers., 12 €/2 pers ; en haute saison = 7 €/1 pers., 14 €/2 pers. Chalets 4 pers : 50 €/jour, 250 € la première semaine puis tarifs dégressifs. Chalets 6 à 8 personnes : 60 €/jour, 350 € la première semaine puis tarifs dégressifs. Animaux acceptés (1 € par jour). Sur 1,2 hectares, le camping municipal Robinson permet de profiter des nombreuses activités situées sur le site ou à proximité. Il dispose d'une salle de jeux avec téléviseur, flipper et billard, d'un terrain de volley-ball et d'une aire réservée aux enfants. Baignade, pêche, vélo, bateau à pédales, randonnées pédestres ou cyclistes sont des activités qui peuvent être effectuées à proximité. 6 chalets, 33 emplacements, il est conseillé de réserver car labellisé station verte de vacances, il est vrai que le lieu possède un charme à toute épreuve.

Loisirs

■ BASE DE LOISIRS DE ROBINSON

④ 02 48 74 24 38

www.laguerche-aubois.fr

ot.laguerche@wanadoo.fr

Ouvert du vendredi au dimanche de 11h à 19h. Haute saison : du lundi au jeudi de 14h à 19h. Accès libre. Restauration.

Ce plan d'eau de six hectares offre la possibilité de pratiquer divers loisirs nautiques. Parmi eux le canoë-kayak, le bateau à pédales, la baignade, la pêche. C'est aussi un point de départ pour des randonnées pédestres, notamment grâce à un circuit « Pas-à-Pas » balisé qui offre de beaux points de vue sur la campagne environnante. Il dispose d'un restaurant-grill-crêperie pour vous ravitailler après vous être bien dépensé et d'une aire de pique-nique idéale pour les sorties en famille.

Cette base de loisirs ouverte seulement en juillet et en août a obtenu le label vert : certificat de respect quant à l'environnement. Avis aux vacanciers !

■ LES ÉCURIES D'ANNABELLE

La Bernarderie

① 06 81 65 58 62

anna.bgt77@yahoo.fr

Carte découverte trois séances 30 €.

Les Écuries d'Annabelle sont un poney-club et un club équestre qui fait également pension pour les chevaux. Les petits cavaliers sont accueillis à partir de 3 ans. L'occasion de leur faire découvrir les joies du poney avec une équipe à l'écoute et très pédagogique. Initiation, perfectionnement et même compétition : il y en a vraiment pour tous les niveaux. Petits et grands trouveront leur bonheur équestre. L'ensemble est composé ainsi : un manège (800 m²), une carrière (1 500 m²), 12 boxes pour poneys, 22 boxes pour chevaux, un parc d'obstacles et une salle de club.

■ LES ÉCURIES DE L'AUBOIS

Rue de l'hippodrome

① 02 48 74 89 18 / 06 82 37 46 32

Balade babie 10 €, balade 1h 22 €, cours 50 €/1h, Demie journée de stage 35 €.

Envie d'une promenade à cheval ? Ou de prendre un cours d'initiation ou de perfectionnement ? Rendez-vous aux écuries de l'Auboisi. Ici tout le monde est accueilli, à partir de 3 ans pour les plus jeunes. Promenades, saut d'obstacles, manège... Il y en a pour tous les goûts et pour tous les niveaux. Ceux qui choisiront une promenade pourront découvrir La Guerche-sur-l'Auboisi et ses environs d'une façon autrement agréable. Les Écuries de l'Auboisi prennent soin des cavaliers, qu'ils soient amateurs ou compétiteurs et quel que soit leur niveau d'exigence. Ses 50 hectares dédiés au monde de l'équidé sont un petit régal tant pour le passionné que pour le néophyte en quête de découverte et de compréhension de ce noble animal mystérieux.

■ PLAN D'EAU DE ROBINSON

① 02 48 77 53 53 mairie

Ce plan d'eau de six hectares offre la possibilité de pratiquer divers loisirs nautiques. Parmi eux le canoë-kayak, le bateau à pédales, la baignade, la pêche. Il dispose d'un restaurant-grill-crêperie pour vous ravitailler après vous être bien dépenser et d'une aire de pique-nique idéale pour les sorties en famille. On peut parfois venir danser le week-end. Des animations ponctuelles ont lieu le 13 juillet et le 15 août.

Dans les environs

Germigny-l'Exempt

La petite commune de Germigny-l'Exempt, à 6 kilomètres au sud-ouest de La Guerche-sur-l'Auboisi, compte une église romane intéressante et un lavoir.

■ CHÂTEAU RENAUD

Fermé du 1^{er} octobre au 20 août. Ouvert tous les jours de 8h à 14h. Visite libre. Gratuit.

Insolite et intrigant, Château-Renaud en impose de par sa puissante assise déterminant clairement que nous

sommes face à une construction relativement rare et originale. L'excellence aux proportions quelque peu grandioses de la porte de Château-Renaud s'orne des armes de la famille Briçonnet d'Oizonville, entrepreneur de la reconstruction du château à partir de 1673, sur les ruines d'une base fortifiée du XI^e siècle. Plusieurs siècles d'histoire contemplent donc le visiteur estival de cette demeure dont la vaste cour d'honneur bordée de murs percés de meurtrières et de douves authentiquement féodales témoigne aisément de l'origine de l'édifice. Le contraste entre les époques est criant de vérité. Le parc, depuis le XIX^e siècle lors de sa replantation « à l'anglaise », est déporté de l'axe du château, et c'est peut-être l'un des grands charmes de Château-Renaud.

■ FERME DE LOISIRS LA MOUTONNERIE

NOUVEAU

La Moutonnerie

① 02 48 74 28 76 / 06 59 98 20 69

www.fermeloisirs-lamoutonnerie.fr

contact@fermeloisirs-lamoutonnerie.fr

Ouvert le mercredi et le samedi de 10h à 18h. Périodes scolaires : du mardi au dimanche 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 3 à 16 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Vente de caissettes de veau ou de bœuf de la ferme. Assiette gourmande : 7,90 €. Dans cette ferme pédagogique, petits et grands découvrent des chèvres, des moutons, des cochons, des oies, des dindes, des canards et des pintades. Ici, on peut toucher les animaux et hériter d'un joli savoir grâce à la visite guidée. À La Moutonnerie, le jeu tient aussi une place importante puisqu'on y vient pour faire une petite course de karting à pédales, s'équilibrer sur des échasses ou sauter en l'air grâce à un trampoline, voire tirer à l'arc. L'ambiance est familiale et l'on passe facilement la journée car il est possible de déjeuner sur place de tartes salées ou sucrées ainsi que de produits du terroir dans un cadre champêtre. Anniversaires et enterrements de vie de garçon/de jeune fille peuvent y être organisés. La Moutonnerie propose également les joyeusetés naturelles tels miels, rillettes, confitures, etc., des producteurs locaux ainsi qu'une ferme d'élevage de charolais où l'on peut commander sa viande. Une sérieuse adresse 100 % nature. Et surtout n'oubliez pas d'aller dire bonjour à l'âne Chocolat, le fidèle de la ferme – sa mascotte –, d'autant que les équidés adorent que l'on vienne leur tenir conversation ou écouter de la musique...

Le Chautay

Le Chautay se situe 4 kilomètres au nord de La Guerche-sur-l'Auboisi. Il s'agit d'un vrai village de campagne, bercé par la rivière l'Auboisi et le canal du Berry. Le village du Chautay est sur le circuit Berry roman. Comme la plupart des villages du Val d'Auboisi, il est arrosé par cette pittoresque rivière qu'est l'Auboisi. Durant quatre siècles, cette commune eut une vocation industrielle, puisque l'on trouve dans son histoire les traces d'un fourneau à fondre le fer dès 1560. La production du métal s'est poursuivie jusqu'en 1869. Aujourd'hui, ce charmant village est une bourgade agricole – culture, élevage, vergers de pommes et de poires.

Sagonne

Sagonne se trouve à 17 kilomètres au sud-ouest de La Guerche-sur-l'Aubois. La commune fait partie de la vallée de Germigny, s'étendant au sud-est du département du Cher, parallèlement à la Nièvre, dans des terrains calco-marneux du Jurassique. C'est une zone de grand bocage, partiellement couverte de forêts et favorable pour le pâturage des bœufs blancs. Sagonne tient son nom de la déesse romaine protectrice de la source Soucouna. Le socle d'une statue à son nom a été retrouvé et le site est d'origine gallo-romaine. Ancien oppidum, construit le long de la voie romaine qui reliait Lyon à Bourges en passant par Autun, le site a été mentionné pour la première fois par écrit en 832. Le château fortifié de Sagonne, classé monument historique depuis 1914, l'église Saint-Laurent des XII^e et XIV^e siècles et le château de la Motte-Beraud du XV^e siècle font partie des attraits de la commune. Lors d'une balade, on peut également admirer des maisons médiévales aux linteaux sculptés.

■ VISITE GUIDÉE DE SAGONNE

⌚ 02 48 74 23 93

www.paysloirevaldaubois.fr

Adulte : 3 €. Tarif réduit : 1,50 €. CB non acceptée.

Dans le cadre du Pays d'Art et d'Histoire du Val d'Aubois, l'office de tourisme organise des visites guidées du village historique de Sagonne. On découvre les maisons médiévales et tous leurs détails (fenêtres à meneaux ou larges fenêtres des échoppes, les extérieurs du château, l'église et le lavoir). Le tracé des rues reprend celui des anciens remparts. Cette visite permet de se replonger dans l'atmosphère du Moyen Âge, au temps des foires qui ont fait la richesse de Sagonne. La visite dure une heure et demie.

■ CHÂTEAU DE SAGONNE

⌚ 02 48 80 01 27

www.chateausagonne.com

contact@chateausagonne.com

Ouvert du 1^{er} juin au 30 septembre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h30. De Pâques au 30 mai et du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre ouvert aux particuliers tous les dimanche après-midi ; ouvert en semaine aux groupes d'au moins 30 personnes. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Le prix d'entrée inclut le Musée Mansart attenant au château. Adulte : 8 €. Enfant : 4 €. Groupe : 6 €. Tarif réduit : 4 €.

Encore un bel édifice passionnant et intrigant que ce château de Sagonne... Quelle majesté ce donjon superbement protégé par son enceinte renforcée de tours, ourlé de douves profondes d'eau vive ! Nous voilà plongeant dans l'Histoire du Moyen Âge – il faut dire que la région en est tout imprégnée avec ses églises de l'époque romane –, avec ses combats de chevalerie, ses tirs d'arquebuse, ses camps de tentes où flamboient les fiers étendards, ses chevaux gainés à souhait, ses armures, et puis pour le délassement après les échauffourées plus ou moins tragiques, enfin la musique, les danses, les troubadours, et un grand banquet médiéval... Rêvons-nous ? Que nenni, Messire, nous sommes le troisième week-end de juillet de chaque année avec la fête médiévale qui

bat son plein : cœur, joie et découverte sont de mise ! Sans oublier la visite au Musée Mansart – l'architecte de Louis XIV –, situé dans une partie du château, qui opéra de nombreuses réhabilitations à Sagonne et Sancoins, notamment. La vallée de Germigny peut s'enorgueillir !

■ GÎTE RURAL DE LA GRAND-NOUE

Grand-Noue

⌚ 02 48 80 03 33

<https://gite-grand-noue.jimdo.com>

nouebmc@aol.com



Gites de France (3 épis). Pour 7 personnes (95 m², 3 chambres). De 390 € à 500 € la semaine selon saison. Lits faits à l'arrivée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet. Cheminée, terrasse, barbecue.

Cette authentique bergerie en lisière de bois, Marie-Claude et Benoît l'ont aménagée en gîte. Elle fait partie intégrante d'une ferme isolée, qui cultive des céréales. Le gîte est spacieux, et même si vous êtes nombreux, vous ne vous marcherez pas dessus ! Salle de jeux de 110 m² avec baby-foot et ping-pong. Un abri permet de ranger vélos et motos. Les animaux sont autorisés mais le terrain n'est pas clos. Calme garanti. Le village médiéval est à 2 minutes : plusieurs maisons sont classées, ainsi que son église romane, son lavoir et son château. Il y a également des commerces et un marché.

Sancergues

Située dans la vallée de la Vauvise, à 40 km de Bourges, Sancergues couvre une superficie de 15 km², et abrite un peu plus de 700 habitants. Son histoire débute au IX^e siècle, avec la construction d'une église, par saint Août, archevêque de Bourges. Puis, peu à peu, le reste de la ville s'est formé autour de l'église. Au départ, Sancergues était dans la seigneurie de Saint-Martin-des-Champs, avant de gagner son indépendance. Aujourd'hui, l'église Saint-Jacques, construite aux XII^e et XIII^e siècles, remplace l'église originale. Du fait de sa longue construction, cette église Saint-Martin allie deux styles architecturaux. Vous découvrirez un chœur au style roman, et une nef de style gothique. Sancergues se trouve sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle, à qui elle doit le nom de son église. Pour vos vacances, Sancergues vous offre de nombreuses activités culturelles et sportives : conférences et concerts proposés par l'université rurale, visites du patrimoine, pêche, canoë et autres sports nautiques sur la Vauvise, randonnées à pied, à bicyclette ou à cheval sur les nombreux sentiers alentour, tennis, ou encore mini-golf. Pour les amoureux des vieilles pierres, le beau château d'Augy vaut également le détour. Au fil de vos promenades, dans les rues et ruelles, vous découvrirez un colombier, des puits, de jolies portes cochères, avec encore leur heurtoir d'époque, et même un décrtoir qui permettait de nettoyer les semelles de chaussures avant d'entrer. Cette jolie petite ville constitue une base parfaite pour explorer la région, grâce à sa tranquillité et son intérêt historique, d'autant plus que les développements modernes n'ont en rien altéré son charme.

■ LE MOULIN DE VRIN

Lieu-dit Vrin

02 48 72 88 87

www.moulindevrin.com

contact@moulindevrin.com

Depuis l'A77 en provenance de Paris, prendre la sortie N° 28 La Charité-sur-Loire et rentrer dans La Charité-sur-Loire en suivant la Loire. Au pont, tourner à droite direction Sancerques.



Gîtes de France (4 épis). 3 chambres. Chambre double 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Restauration (entrée, plat, dessert : 18 € (sur réservation) / Assiette de charcuteries et fromages, verre de vin : 15 € (de 12h à 21h)).

Situé dans un parc de trois hectares, traversé par une rivière, le Moulin de Vrin vous accueille dans l'une de ces trois grandes chambres calmes et lumineuses, chacune bénéficiant d'un accès privatif. Agencées et décorées dans un style contemporain et cosy, elles ne manquent pas de poésie. Vous pourrez profiter également de la table d'hôtes servie dans la prairie ou à l'intérieur selon les conditions

météo. Il est également possible de déguster une bonne assiette de charcuterie et fromages servie sur la terrasse entre 12h et 21h. Le parc est un véritable havre de paix où l'on aime à se détendre à l'ombre des grands arbres, ou à taquiner le gardon dans la rivière. Idéalement situé à seulement deux heures de Paris, Le Moulin de Vrin est une étape agréable pour poser ses valises loin du tumulte citadin. Vous pourrez rejoindre Nevers et Bourges en 30 minutes, et La Charité-sur-Loire en 10 minutes, pour apprécier les différents sites historiques. Vous êtes également bien situé pour faire de l'oenotourisme. De Sancerre à Reuilly en passant par Menetou-Salon, Pouilly et Quincy, visitez les caves des vignobles de Centre-Loire !

Villequier

Le village de Villequier tient son nom actuel du titre seigneurial de Louis-Marie d'Aumont de Villequier. Le village s'appelait jadis Montfaucon-en-Berry. S'y rendre c'est marcher sur les traces de Jeanne d'Arc. En effet, la Pucelle y a séjourné pendant quinze jours en octobre 1429. Une plaque apposée sur l'église du village rappelle cet épisode.

LÉRÉ

Léré est un ancien port situé sur la Loire. La commune se trouve à proximité de la centrale nucléaire de Belleville. Cela en fait donc la zone résidentielle d'une partie des personnels de cette centrale. Elle garde le charme d'une petite ville dynamique. Léré se trouve au cœur de la route du Berry Roman. Son église (la collégiale Saint-Martin) est dotée d'une crypte que l'on peut visiter. Ses dimensions imposantes contrastent avec la taille de la commune, plutôt petite. Mais la collégiale a joué un rôle important dans l'Histoire car elle fut le lieu de repli du Chapitre de Tours lors des invasions normandes. C'est là que furent abritées deux fois les reliques de saint Martine. La crypte date du XI^e siècle et la porte latérale romane du XII^e siècle. Elle est contemporaine de la nef romane sans transepts avec sa tour-porche. La porte gothique est plus tardive. En 1569, la collégiale fut incendiée par les Protestants. Elle resta ensuite à ciel ouvert pendant

deux siècles faute de moyens pour sa restauration. Le tympan, abîmé, reste surprenant car original par le fait que le Jugement dernier n'y est pas représenté.

■ POINT D'INFORMATIONS TOURISTIQUES

Place du Chanoine Roche

02 48 72 59 29

tourisme.lere@orange.fr

Ouvert le lundi de 14h30 à 17h30 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Christine, l'hôtesse d'accueil vous renseignera sur les balades à faire à Léré et dans les environs. Elle est là aussi pour servir de guide. À ses côtés, vous avez la possibilité de visiter gratuitement, seul ou en groupe, l'église collégiale et la crypte du XI^e siècle classée Monument historique. Est aussi proposé un circuit photo d'une heure dans Léré, une courte balade qui permet de découvrir tous les attraits du village !

Guédelon : des hommes à pied d'œuvre construisent un château fort !

A 30 minutes du canton de Léré, en Bourgogne se trouve Guédelon, un site exceptionnel où est né le projet fou de construire un véritable château fort du XIII^e siècle. Dans une ancienne carrière, bûcherons, charpentiers, carriers, forgerons, tailleurs de pierre, maçons, tuiliers, cordiers, charretières travaillent sous vos yeux pour réaliser ce chantier avec les techniques et matériaux utilisés au Moyen Âge. Le chantier a débuté en 1997 et devrait durer 25 ans. Après la chapelle du premier étage en 2014, c'est un deuxième chemin de ronde qui voit le jour en 2016. Chaque étape de construction est unique. Michel Guyot, propriétaire et restaurateur du Château de Saint-Fargeau dans l'Yonne, est à l'initiative de cette « idée folle ».

► **Infos pratiques** : visites libres 14 € adulte, 12 € enfant (de 5 à 17 ans), petite restauration, épicerie et vente de produits locaux, parking gratuit. Chantier accessible aux personnes à mobilité réduite. Ouvert de mars à début novembre. En savoir plus sur www.guedelon.fr

MENETOU-COUTURE

Menetou-Couture s'étend sur 28,9 km² et compte 341 habitants. Entourée par les communes de Saint-Hilaire-de-Gondilly, Précy, Torteron et Jouet-sur-l'Aubois, elle se situe à 19 kilomètres au nord-ouest de Nevers, la plus grande ville aux alentours. Située entre 173 et 212 mètres d'altitude, Menetou-Couture est traversée par un petit ruisseau joliment dénommé le Liseron. La commune comprend le bourg proprement dit et les hameaux de Feuillarde, Champ de la Croix, Borderousse et l'Usage. La petite commune, dont le nom vient du latin « monasterium » (Menetou) et Couture, soit en ancien français « un champ labouré » présente des attractions touristiques certaines. Les peintures murales de l'église Saint-Caprais sont tout à fait remarquables. Le château de Menetou-Couture, des XV^e et XVIII^e siècles, classé et partiellement inscrit au titre des monuments historiques vaut également le déplacement, avec son donjon daté de 1460 et ses annexes du XVIII^e siècle. Enfin, l'ancienne abbaye cistercienne de Fontmorigny du XIII^e siècle, classée et partiellement inscrite sur la liste des Monuments historiques, est l'un des monuments remarquables du Berry.

Points d'intérêt

■ ABBAYE DE FONTMORIGNY

02 48 76 12 33

www.abbayedefontmorigny.com

abbaye-de-fontmorigny@wanadoo.fr

La route d'accès à l'abbaye de Fontmorigny est située entre Menetou-Couture et Jouet-sur-l'Aubois (D12).

Ouvert lors d'offices religieux, d'expositions, de concerts : se renseigner. Ouvert du 1^{er} mai au 30 juin et du 1^{er} septembre au 1^{er} novembre les dimanches et jours fériés de 14h à 19h. Ouvert du 1^{er} juillet au 30 août tous les jours sauf le lundi de 14h à 19h. Le reste du temps sur réservation. Adulte : 6 €. Cette abbaye cistercienne, élevée aux XII^e et XIII^e siècles, est dotée de bâtiments convers des XII^e et XVIII^e siècles, époque à laquelle l'église a été remaniée. On peut y admirer l'église, le réfectoire, les ruines du cloître et un beau jardin. Le site mérite le déplacement. Des expositions et des concerts de musiques médiévales, classiques et « musiques du monde » sont organisés dans les espaces de ce beau lieu. Le site bénéficie depuis 2010 d'une rénovation progressive. Vous pourrez contempler de nouveaux vitraux réalisés par Françoise Bissara, maître-verrier. L'ancienne hôtellerie a également été restaurée pour accueillir deux chambres d'hôtes. Des salles peuvent être louées pour des réceptions.

■ CHÂTEAU DE MÉNETOU-COUTURE

02 48 80 25 08



Haute saison : ouvert du mardi au vendredi et le dimanche de 14h à 19h. Ouvert les week-ends de Pâques, Pentecôte et de septembre de 14h à 17h30. Hors saison, sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Accès du rez-de-chaussée possible en fauteuil.

Voici un rare exemple de l'architecture de la fin du Moyen Âge. Au cœur du village, dans un parc aux arbres centenaires, l'imposant donjon du XV^e siècle domine la vallée de Germigny. Culminant à 38 mètres de hauteur, il veille sur le petit village blotti à ses pieds. Cette habitation seigneuriale militaire, construite vers 1460 par Philippe et Jean de Villaines, a gardé sa remarquable charpente en forme de nef de vaisseau et des cheminées monumentales d'une rigoureuse pureté. Elle aurait été « miraculeusement épargnée » par les transformations de la Renaissance, et – selon la légende – habitée quelques jours par le roi Henri IV. Ce monument historique – classé le 30 octobre 1917 grâce à Raymond Poincaré juste avant sa demande de démolition ! –, a été édifié selon des plans couramment utilisés en Bourbonnais. Le donjon et le parc du château s'offrent au visiteur, au rythme d'une passionnante visite guidée par la propriétaire des lieux ou un membre de sa famille. Encore une chère merveille cachée du Haut-Berry !

Dans les environs

Chassy

La petite commune de Chassy, située à une peu moins de 10 kilomètres à l'ouest de Menetou-Couture en direction de Baugy, présente un charme tout à fait pittoresque avec son moulin à vent du XVI^e siècle, ses maisons de pierre, son église paroissiale et la présence du château de Villiers des XV^e et XVI^e siècles. Après avoir enjambé un petit pont noyé sous des géraniums, découvrez le moulin à vent situé de l'autre côté d'un étang de douze hectares. A voir aussi, le lavoir du village et le pont gallo-romain situé sur une ancienne voie qui reliait Bourges à Nevers.

■ LE LAVOIR

Place du Lavoir

Ce splendide lavoir du XIX^e siècle est équipé de deux pompes placées l'une au-dessus de l'autre (très pimpantes avec leur peinture rouge). Le trop-plein s'écoule dans une mare où le bétail venait s'abreuver. Le lavoir a été restauré



A VOUS DE JOUER !

my **petitfute**
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

plusieurs fois : en 1986, puis récemment en 2014. C'est un édifice assez imposant avec son beau toit d'ardoises qui abritait des intempéries les femmes venues laver le linge.

Saint-Hilaire-de-Gondilly

A 3 kilomètres de Menetou-Couture en direction de Baugy, la petite commune de Saint-Hilaire de Gondilly abrite un golf, le golf de la Vallée de Germigny. Au cœur de la campagne berrichonne, il propose plusieurs parcours.

■ BAR RESTAURANT DU GOLF

Golf club Vallée de Germigny

① 02 48 80 23 43

golfgermigny@yahoo.fr

Tous les midis, le soir sur réservation. Plat du jour : 9 € (fromule du midi 11 €).

Après une bonne partie de golf, le bar-restaurant de la vallée de Germigny est un incontournable pour se sustenter ou boire un verre entre amateurs. On discute des parcours, on y refait la partie, on se donne des conseils... Le restaurant propose une cuisine traditionnelle à prix

serrés, concoctée à base de produits locaux. Idéal pour reprendre des forces avant de retourner sur le green ou de poursuivre sa découverte de la région. Le cadre est simple et le service sympathique.

■ GOLF CLUB DE LA VALLÉE DE GERMIGNY

Domaine de Villefranche

① 02 48 80 23 43

www.golfgermigny.com

golfgermigny@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Sauf le mardi en basse saison. Restauration. Boutique.

Situé au cœur de la campagne berrichonne, dans un cadre propice à la détente. Ce golf offre aux amateurs la possibilité de s'essayer à un parcours de 9 trous d'une longueur de 5 660 mètres parsemé de longs fairways, de greens en pente (homologation pour 18 trous). Assez technique (passages d'eau, lisière de bois), il présente un grand intérêt. Novices, le golf club propose des journées découverte. Pour tous, il peut organiser des séminaires et des compétitions et dispense des leçons et des stages. Une ferme du XVI^e siècle abrite le club-house.

CHER

NÉRONDES

Emplettes

■ VERGER DES MURAILLES

Sur la route de Flavigny au sud de Nérondes

Tendron

① 02 48 74 81 78

www.vergerdesmurailles.fr

laurence@vergerdesmurailles.fr

Vente au verger jusqu'à mi-novembre de 14h à 18h. Vente à la ferme l'hiver.

Des bonnes pommes de la région à cueillir soi-même ou fraîchement cueillies, voilà un vrai régal ! Au Verger des Murailles, on peut donc faire soi-même sa cueillette ou acheter des pommes cueillies. A partir de juin, c'est la saison des cerises, du cassis et des groseilles. Les fruits sont cultivés en agriculture raisonnée. On trouve également à la boutique de nombreux produits gourmands, sains et naturels, comme des jus de fruits, des nectars ou des confitures réalisés avec les pommes et les fruits rouges du verger. On peut aussi se laisser tenter par les produits des voisins : des poires, des poulets, des fromages, des pommes de terre, des échalotes, des produits laitiers, de l'huile... De quoi se faire un repas complet !

■ Dans les environs

Mornay-Berry

■ LES JARDINS DU CHÂTEAU

LA GRAND'COUR

① 02 48 80 24 45

www.lagrandcour.fr

Ouvert toute l'année. En juillet et août. Du mardi au dimanche de 15h à 20h. Le reste de l'année sur rendez-vous. En cette ancienne place forte du XIII^e siècle se distingue un superbe jardin médiéval, composé de trois parties : un jardin clos – où une petite pièce d'eau centrale permet d'admirer le reflet de la tour de garde – ; un jardin de douves – très axé sur les fruits et légumes, autrement dit un potager –, lieu d'expérimentation des pratiques de la permaculture ; et un jardin de plantes médicinales et d'herbes aromatiques situé sur la motte féodale. À noter : une maison d'hôtes composée de deux belles chambres « L'Une » et « L'Autre », dotée d'une salle à manger, d'une cuisine équipée et d'un salon avec cheminée permet un séjour bucolique afin d'apprécier sereinement le château et ses jardins...

■ LES JARDINS DU CHÂTEAU

LA GRAND'COUR

① 02 48 80 24 45

www.lagrandcour.fr

2 chambres. Chambre double à partir de 130 €. Petit déjeuner inclus. 2^e nuit : 85 €. Visite du château : 6 €, enfant : 4,50 €.

Ce château du XIII^e siècle est toujours entouré de sa douve circulaire. C'est un cadre romantique pour des chambres d'hôtes. Vous profitez de deux chambres à l'étage dans une longère du XVIII^e siècle, où tout le rez-de-chaussée vous est réservé. Il comprend une cuisine équipée, une salle à manger, un salon et une belle terrasse. Chaque chambre a une mezzanine. Les hôtes ont une entrée indépendante. L'ensemble a beaucoup de cachet avec ses murs à pierres vues, ses poutres apparentes et ses cheminées. Vous pouvez visiter le château et découvrir ses beaux jardins (jardin d'agrément et potager en caissons).

LE PAYS DE SAINT-AMAND

CHÂTEAUMEILLANT ★

Situé à l'extrême sud du département du Cher, Châteaumeillant touche les départements de l'Allier, de la Creuse, et de l'Indre. La principale caractéristique de la ville est son ancienneté de plus de 2000 ans, ce qui n'est pas si fréquent en Berry. Le vestige le plus remarquable de la ville gauloise est sans aucun doute le rempart de terre qui entoure un espace urbain d'une superficie de 18 hectares, décrit par Jules César « *Murus Gallicus* ».

Le mariage entre Châteaumeillant et la vigne est une vieille histoire ! 1951 : première foire aux vins de Châteaumeillant, le début d'une belle aventure... 1967 : obtention de médailles au Concours agricole de Paris. A la fin du XX^e siècle, on assiste à la restructuration du vignoble castelmeillantais. Ce vignoble de 90 hectares, planté sur des terres siliceuses à dominante sableuse – d'origine éruptive – s'étend sur les communes de Châteaumeillant, Saint-Maur, Reigny, Vesdun, dans le Cher, Champillet, Urciers et Feusines, dans le département de l'Indre. Châteaumeillant produit des vins rouges et rosés issus des cépages gamay, pinot noir et pinot gris qui accompagnent parfaitement les rôtis, les volailles, les gibiers et tous les fromages. En apéritif, il s'associe avec bonheur aux sirops, de mûres et de cassis. Pour sa part, le vin gris a fait la gloire du terroir castelmeillantais. Il tient encore une place de choix dans la production locale, tandis que le vin blanc, en vin de pays, acquiert une réputation méritée.

■ OFFICE DE TOURISME

BERRY GRAND SUD

69, rue de la Libération

02 48 61 39 89

www.chateaumeillant-tourisme.fr

contact@chateaumeillant-tourisme.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30. Ouvert du lundi au samedi hors saison, horaires variables. Label Tourisme & Handicap. L'office de tourisme de Châteaumeillant vous accueille en face de l'église. Son équipe vous donne toutes les informations utiles, ainsi que la documentation touristique. L'office de tourisme intercommunal dispose d'une boutique de souvenirs et de cadeaux. Vous y trouverez des articles variés : artisanat, produits locaux, vin, livres, CD, DVD... Des expositions sont régulièrement présentées au public et des visites guidées de Châteaumeillant sont proposées.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-GENÈS

Ouvert toute l'année. Gratuit. Visite guidée (sur demande auprès de l'office de tourisme).

Elle a fait connaître Châteaumeillant à travers la France et l'Europe. Les dimensions de Saint-Genès, 52 m de long et plus de 13 m de large, en font une église importante. Bâtie vers 1150 en pierres de Saulzais, elle est parvenue à traverser le temps sans altération importante. Àuprès de Fontgombault et de Neuvy-Saint-Sépulcre, elle s'inscrit au premier rang des sanctuaires romans du Berry. De style roman, elle comporte de nombreux chapiteaux sculptés. De même que l'église Notre-Dame-la-Petite, elle est joliment illuminée le soir. Une visite à effectuer sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle !

■ MUSÉE ÉMILE-CHENON

Rue de la Victoire

02 48 61 49 24

http://museechenon.e-monsite.com

musee.chateaumeillant@wanadoo.fr

Fermé les jours fériés. Tous les jours de juin à septembre.

Fermé dimanche et mardi hors saison. Adulte : 4,50 €.

Tarif réduit : 3 €. Animations.

Installé dans un logis construit du XIV^e au XVI^e siècle, ce musée retrace la vie des habitants de la commune, de la Préhistoire jusqu'au XX^e siècle. Il le fait à travers des outils en silex, des poinçons en os, des objets antiques trouvés lors de fouilles sur le site de l'oppidum gaulois de Châteaumeillant (alors appelé Mediolanum) et dans la région... Il y a là notamment une collection de plus de 350 amphores italiennes, ainsi que des outils anciens de sabotiers, forgerons, charrons, agriculteurs... Rénové récemment, le musée a renouvelé sa présentation, la rendant plus ludique.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT LA GOUTTE NOIRE

21, rue du Château

02 48 96 98 87 / 06 81 94 88 59

www.la-goutte-noire.fr

lagouttenoire@orange.fr

Ouvert toute l'année. 7 chambres. Chambre double de 68 € à 70 €. Pension complète : 74 €. Demi-pension : 59 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi. Restauration.

L'hôtel-restaurant propose sept chambres pour deux personnes (un lit double ou deux lits simples) ou pour quatre (un lit double et deux lits superposés). L'équipement est complet dans les chambres confortables. L'accueil est agréable et on savoure la bonne cuisine du restaurant : salades, variations autour du boeuf charolais, dos de cabillaud au citron vert ou cuisse de canette farcie... Les plats sont faits maison par le chef Christophe Boudeau, qui propose aussi des prestations de traiteur.



© Laëtitia STEINMETZ

CHER

L'église Saint-Genès à Châteaumeillant.

Emplettes

BITURIGES VINS – CAVE DU TIVOLI

Route de Culan

02 48 61 33 55

www.biturigesvins.fr

biturigesvins@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h, les dimanches de mai, juillet, août. Vente en ligne.

Jeune AOC du Centre Loire – depuis 2010 –, Châteaumeillant est en train de vivre un tournant de son histoire. Les dégustations à l'aveugle parlent d'elles-mêmes, preuve que l'appellation n'a plus à souffrir de ses lacunes passées. Bituriges Vins regroupe 11 producteurs récoltants qui se sont associés pour mutualiser les moyens techniques mais chacun produit son propre vin. La cave commercialise 50 % des vins de Châteaumeillant, soit 2 000 hl et vient de lancer le premier vin français agri-éthique. Daniel Nairaud, viticulteur passionné, a créé la cuvée 18/20 (une bonne note cela va sans dire mais aussi un clin d'œil au département du Cher), un vin agri-éthique plus juste pour le viticulteur, le consommateur et plus respectueux de la terre. Sa Robe « œil de perdrix » est brillante. On note des arômes de fruits blancs : pêche de vigne et abricot. Ce vin gris très élégant s'accorde parfaitement avec les plats d'été, les salades, les poissons et les cuisines du monde. Découvrez aussi les autres cuvées : « Reflet des 7 fonts », un gris médaillé d'or en 2012 et « Clos La Goutte Noire », un rouge médaillé d'argent au concours de Paris. Une dégustation s'impose !

■ DOMAINE DES TANNERIES

12, rue des Tanneries

02 48 61 35 16

www.raffinat.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Viticulteurs depuis quatre générations la famille Raffinat exploite un domaine où la tradition est conservée.

Jeannine Raffinat et ses fils travaillent sur dix hectares de propriété. Leur vignoble de Châteaumeillant est planté en cépage gamay à 30 % et en pinot à 70 %. Le fruité de leur vin rouge s'exprime parfaitement sur des charcuteries. Leur vin gris, gloire du terroir Berrichon, vous séduira, ses arômes de pêches de vigne, sucrés, exaltent la saveur des poissons et des fruits de mer. Quant à leur vin blanc, il est parfait pour accompagner les cocktails.



LE DOMAINE LE PAVILLON

31, avenue Antoine Meillet

02 48 61 43 12

www.domainelepavillon.com

Appeler de préférence avant de la visite pour s'assurer de la présence des viticulteurs.

Châteaumeillant est un petit vignoble français (100 hectares) qui produit des vins de qualité reconnu bien au-delà de la province du Berry. Le Domaine Le Pavillon se trouve au pied des vignes. L'histoire de ce terroir est passionnante et saura vous captiver avant de déguster les Gamay et Pinot produits au domaine. Ici, le terroir se caractérise notamment par des sols sablo-argileux avec un fort pourcentage de cailloux de quartz qui apportent aux raisins une maturité précoce. En résultent des vins d'une grande finesse. Le Domaine Le Pavillon produit un vin gris – robe rosée – aux arômes de framboise, de pêche et d'abricot et un rouge dont le bouquet rappelle la griotte et les pruneaux confits. La cuvée Médiolanum, vieillie en fût de chêne, développe quant à elle, des arômes de fruits confis avec des nuances subtilement boisées, idéale pour accompagner les gibiers. N'hésitez pas venir visiter le chai – qui abrita jadis l'ancienne prison de Châteaumeillant – et vous offrir une dégustation. L'art de recevoir et la passion du métier sont deux qualités que vous pourrez apprécier sans nul doute. Et pour profiter pleinement de l'environnement remarquable, un gîte est disponible en location sur le domaine.

■ DOMAINE GEOFFRENET-MORVAL

Caveau du Parc

1, avenue Meillet

02 48 78 54 65

www.geoffrenet-morval.com

france@josephmellot.com

Sur rendez-vous.

Au sud du département, dans une région appelée le Boischaut-Sud, les vignes du domaine de Geoffrenet-Morval se distinguent par l'alliance de sols sablo-limoneux rouge, d'où sont issus des vins rouges délicats, et de sols moins limoneux, pour des rosés aromatiques. Les deux cépages produits ici sont le gamay à 70 % et le pinot noir à 30 %. Depuis l'achat d'une parcelle de 46 ares en 2000, le domaine s'est considérablement étendu et a atteint 10 ha. Le domaine produit 4 cuvées : la cuvée Comte de Barcelone rosé, la cuvée Version Originale rouge, la cuvée Extra Version rouge et la cuvée Jeanne Vieilles Vignes rouge. Il appartient depuis 2014 au domaine viticole Joseph Mellot.

■ Dans les environs

Beddes

Beddes se situe à 6 kilomètres au nord de Châteaumeillant. La commune est arrosée par la Sinaise et son affluent, le ruisseau de Charasse. Elle se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage de chèvre Valençay. Ce petit village offre un beau panorama sur les terres berrichonnes.

■ FERME DU COUDREAU – FROMAGERIE LE BORGNE

Le Coudreau

02 48 61 30 41

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 16h à 19h ; le samedi de 16h à 19h.

Voici une fromagerie dont on nous vante les délices à des kilomètres à la ronde. A juste titre : tout d'abord, l'accueil est cordial et des plus sympathiques. Les fromages de chèvre produits à la ferme sont fabriqués dans la plus pure tradition. Le magnifique plateau qui s'offre à vous pour une dégustation gratuite vous fera découvrir des pyramides de Valençay (AOC), des crottins du Berry, des bûches cendrées, des fromages blanc et bien d'autres. Situé entre Le Chatelet et Châteaumeillant, voici une escale gourmande idéale pour s'approvisionner en vue d'un bon pique-nique. La ferme fait partie du réseau Bienvenue à la Ferme. Vente aussi sur le marché de Châteaumeillant le vendredi, de La Châtre dans l'Indre le samedi et de Bourges (Halle au Blé) le samedi également.

Saint-Jeanvrin

Saint-Jeanvrin est située à 6 kilomètres au nord de Châteaumeillant en direction de Lignières. Le village se situe également sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Il dispose d'un musée d'outils anciens. On peut également y admirer la massive église Saint-Georges, édifice roman du XII^e siècle, monument histo-

rique depuis 1911. Les ruines d'un château, vestiges sans doute d'un édifice du XV^e siècle, se trouvent également sur la commune. Saint-Jeanvrin a été dénommé autrefois Saint-Janvier (Sanctus Januarius). Le premier seigneur de Saint-Jeanvrin est Guillaume Espinaz. L'église est nommée dans diverses bulles pontificales. Au cours de la Révolution française, la commune porta provisoirement le nom de Bord.

■ MUSÉE DES OUTILS ANCIENS

MICHEL-LANGLOIS

Mairie

02 48 61 32 03

Fermé les jours fériés. Ouvert le mardi et le samedi de 9h à 12h ; le jeudi de 14h à 17h. Visites sur rendez-vous pour les groupes. Gratuit. CB et chèques non acceptés.

Au premier étage de la mairie de Saint-Jeanvrin, une importante collection d'outils artisanaux anciens sont exposés. Cet ensemble remarquable appartenait à Michel Langlois, un Berrichon du Poinconnet dont la famille vivait à Saint-Jeanvrin. Véritable passionné d'outils anciens, Michel Langlois en a collecté toute sa vie durant en courant les brocantes. Il a ainsi légué plus de 900 outils à la commune : tarare, guillaume, bisagüe, varlope... Un véritable trésor en très bon état représentant tous les métiers d'autrefois : charron, vitrier, sabotier, tailleur de pierre, scieur de long... Ces outils sont autant de souvenirs à ne pas oublier. Michel Langlois est malheureusement décédé avant l'inauguration du musée qui porte son nom mais son souvenir perdurera grâce à sa passion.

■ DOMAINE APICOLE LE RUCHER DE PRIVET

Privet

02 34 67 78 27

Patrick Valencier est apiculteur professionnel. Il ne compte pas moins de 300 à 400 ruches réparties dans toute la région et même dans l'Indre, chez des particuliers et des agriculteurs. Il cultive quatre à cinq sortes de miels différents, selon les saisons : fleurs de printemps en mai, acacia en juin, châtaignier et toutes fleurs en juillet, tournesol en août. A la ferme, il vend donc le fruit de ses récoltes : pots de miel, bien sûr, ainsi que du pain d'épices fait maison, du pollen et de la gelée royale, si bonne pour la santé. Sur commande, il réalise d'alléchants coffrets cadeaux avec différents pots de miel, décorés de sujets en cire. L'apiculteur est également présent sur de nombreux marchés de la région (Châteaumeillant le vendredi matin).

Sidiailles

Sidiailles est située à 16 kilomètres à l'est de Châteaumeillant. La commune a la particularité d'avoir un bourg comportant seulement trois habitations ! Mais sa population est en fait répartie sur 33 hameaux. Le territoire communal est arrosé par plusieurs rivières : l'Aron, le Magnon, le Jot et la Joyeuse. En 1976, a été réalisé un barrage offrant une réserve d'eau potable d'une surface de 90 hectares et d'une contenance de plus de 5 millions de m³, avec quelques aménagements touristiques. Un itinéraire de promenade pédestre de 14 kilomètres permet d'en faire le tour au départ du bourg.

L'orientation du chœur de l'église est tout à fait particulière : il est tourné vers l'ouest. Ce n'est pas la seule de ses particularités : en effet il est doté d'une mosaïque réalisée par les artistes italiens qui ont travaillé sur la basilique Saint-Pierre de Rome. L'église, construite en 1877, possède une des plus vieilles cloches d'Europe, fondue en 1235.

On trouve également à Sidialles les vestiges de l'ancienne abbaye des Pierres appartenant à l'ordre cistercien, fondée dans la première moitié du XII^e siècle. Elle était construite en moellon de schiste avec chaîne en pierre de taille en grès et avait un plan traditionnel cistercien.

Il existe également deux cimetières à Sidialles : l'ancien est situé à l'ancien emplacement de l'église et le nouveau sur le plateau, à la limite du nouveau village. A la fin du XIX^e siècle, un rituel funéraire particulier à cette région du Boischaut-Marche consiste à déposer le bol du défunt sur la tombe de celui-ci. Les sépultures sont le plus souvent couvertes d'auvents métalliques en zinc, particulièrement bien conservés dans le nouveau cimetière.

■ LOGIS DE CHEZELLES

**Jocelyne et Jacques Deforge
Chezelles**

© 33 2 48 56 78 73 / 06 64 10 44 53

www.logisdechezelles.com

jdeforge@orange.fr

**A71 nord sortie Saint-Amand puis direction
Culan. A71 sud sortie Montluçon puis direction
La Châtre.**

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre simple 41 € ; chambre double 48 € ; chambre triple 61 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 13 €. 2 gîtes (un de 4 personnes et un autre de 9 personnes). Week-end : 140 € et 200 €. Semaine de 170 € à 300 € (4 pers) et 260 € à 400 € (9 pers).

Au lieu-dit Chezelles, d'anciennes écuries ont été transformées en chambres d'hôtes. Jocelyne et Jacques Deforge ont choisi de leur donner des noms de fleurs et plantes : coquelicot, jonquille, pervenche. Modernes et confortables, elles sont toutes au calme et le jardin est vraiment agréable. Une des 4 chambres est en rez-de-chaussée. Possibilité de suite familiale à l'étage. La proximité du lac est un atout incontestable. On peut aussi faire des balades en pleine nature dans la campagne environnante. En plus et surtout, on est bien accueilli ! En plus de proposer quatre chambres d'hôtes, Jocelyne et Jacques Deforge louent deux gîtes situés à chaque pignon de leur demeure. Le gîte la Lézardière, de plein pied sur 76 m², peut accueillir jusqu'à 4 personnes avec deux chambres et une cuisine ouverte sur un grand séjour. Le gîte le Palisson peut recevoir jusqu'à 9 personnes. Sur deux niveaux, quatre chambres, une cuisine ou encore une petite buanderie ont été aménagés. A noter que les deux gîtes sont entièrement équipés avec télévision, réfrigérateur, micro-ondes, lave-linge...

■ BASE NAUTIQUE DE SIDIALLES

Pointe du Carroir

© 06 58 34 62 55

www.lacdesidialles.com

lacdesidialles@gmail.com

Accès libre. Baignade surveillée l'été. Location kayak, paddle 1h : 8 €, demi-journée 20 €, canoë 1h 10 €, demi-journée : 24 €. Restauration.

La base de loisirs de Sidialles vous propose aux beaux jours un site de baignade aménagé en pleine nature, la location de bateaux à pédales et de canoës, kayaks, barques, paddles... Il y a également sur place un terrain de volley-ball, des jeux pour les enfants, un beau parcours d'acrobranche, des aires de pique-nique, des circuits de randonnée... En 2018, un parc aquatique avec plusieurs jeux (toboggan, trampoline, structures gonflables géantes) fera la joie des enfants. Masques de plongée, ballons et raquettes sont loués sur place.

■ BRANCHÉ AVENTURE

Base Nature Aventure

© 05 65 60 72 03 / 06 50 12 63 25

www.brancheaventure.fr

branche.aventure@gmail.com

Tarifs complets sur le site internet. Saut à l'élastique depuis le viaduc de Culan à 6 kms de Sidialles : 50 € par personne.

Le parc aventure de Sidialles a tout pour plaire. Il est situé à proximité de la base nautique dans un cadre préservé et côté aventure, il y en a vraiment pour tous les goûts. On y vient pour passer la journée, on en profite pour se baigner dans l'espace aménagé du lac, faire de la planche à voile ou du canoë-kayak et bien entendu, on apporte le pique-nique. Le parc aventure de Sidialles, c'est 8 parcours pour évoluer à son rythme, se dépasser et s'amuser. En dehors des parcours traditionnels jalonnés de tyroliennes, de filets, d'échelles, vous pourrez découvrir des parcours sur skate ou vélo suspendu. Sport et bonne humeur sont au rendez-vous. Les plus petits (3-5 ans) découvriront pas moins de 14 ateliers sur le parcours Baby. Et pour ceux qui n'auraient pas eu leur dose d'adrénaline, direction le viaduc de Culan à 6 km pour un grand saut à l'élastique !



La basilique Notre-Dame des Enfants à Châteauneuf-sur-Cher.

CHÂTEAUNEUF

■ POINT D'INFORMATIONS TOURISTIQUES

2, rue Brune ☎ 02 48 60 88 67
www.lignieresenberry-tourisme.fr
gite18190@orange.fr

Ouvert le lundi de 13h30 à 17h30 ; le mardi et le samedi de 10h à 12h30 ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Ce nouveau point d'informations touristiques de la communauté de communes Arnon Boischaut Cher est en lien avec le bureau de Lingières, qui existe depuis bien plus longtemps. L'hôtesse d'accueil vous reçoit avec le sourire et vous renseigne sur le patrimoine, les hébergements, les restaurants, les marchés et toutes activités à faire dans ce beau coin du Berry. C'est elle qui gère également le gîte d'étape Colbert ABC de 46 places.

NOUVEAU

assuré en responsabilité civile et en dommage corporel. Les moins de 15 ans doivent être accompagnés et les mineurs présenter une autorisation parentale. Pour les visiteurs ponctuels, il est préférable de réserver la veille.

■ Dans les environs

Lapan

■ FERME DE LA FONTENILLE
 52, route de la Vallée du Cher
 Place de l'église ☎ 02 48 48 00 18
lafontenille.fr – loisirsaccueil@cdt18.tv



Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (3 chambres). De 280 € à 420 € la semaine selon saison. Connexion Internet. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.

L'ancienne bergerie a été aménagée en un gîte confortable. Au rez-de-chaussée, on trouve la cuisine, un salon-salle à manger et une chambre. Deux autres chambres sont à l'étage. Le gîte dispose d'un espace extérieur avec terrasse pour manger dehors et profiter du soleil. Des jeux sont prévus dans le jardin. L'ensemble est chaleureux et accueillant. Les lits sont faits à l'arrivée et le linge de toilette est fourni. Vos hôtes sont céréaliers, apiculteurs et cultivateurs de truffes.

 ■ FERME DE LA FONTENILLE
 52, route de la Vallée du Cher
 Place de l'église ☎ 02 48 48 00 18
lafontenille.fr – loisirsaccueil@cdt18.tv

Bienvenue à la Ferme. Gîtes de France (4 épis). 3 chambres. Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double à partir de 65 €. Lit supplémentaire : 10 €. Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans. Tarifs dégressifs : 10 % de réduction dès la 2^{me} nuit, 15 % dès la 3^{me}. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Restauration (table d'hôtes : repas avec vin compris à 15 €, repas tout Truffes à 20 €, enfant de moins de 10 ans 8 €). Prêt de vélos, canoës-kayaks et kits randonnées gratuit.

La ferme de la Fontenille produit des truffes depuis 2008. Eh oui, le diamant noir pousse aussi dans le Berry ! Les chambres d'hôtes de la ferme sont réparties autour d'un salon commun des plus chaleureux. La pièce est superbement meublée, des plus chaleureuses. On s'y sent tout de suite très bien. Il faut dire que Stéphanie Borello a le don d'instaurer une atmosphère familiale et de multiplier les petites attentions. Fruits, thés et biscuits sont présents sur la table d'hôtes. Si vous désirez profiter d'un dîner, Stéphanie qui fabrique elle-même son pain vous préparera de délicieux plats avec les légumes du potager. Velouté de lentilles à la crème de truffe, crumble de potiron, pintade aux pommes, crottin chaud au miel : tout n'est que délice ! Des jeux de société et divers jouets pour enfants permettent de passer de très bonnes soirées au coin du feu. Stéphanie et son père Jean se feront aussi

Le gîte

■ GÎTE LES BORS DU CHER

2, quai du Cher ☎ 02 48 48 00 18

Gîtes de France (3 épis). Pour 6 personnes (70 m², 2 chambres). De 220 € à 360 € la semaine selon saison. Week-end : 160 €. Animaux acceptés. Wifi. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.

Cette maison du XIX^e siècle a été joliment rénovée. Elle propose une belle pièce en rez-de-chaussée et une cuisine très fonctionnelle. A l'étage, les deux chambres sont lumineuses. L'étage est accessible par une échelle de meunier, cela demande donc une bonne mobilité. La terrasse permet de prendre ses repas en extérieur pour profiter du soleil. Le gîte est situé en bord de Cher et proche du stade d'eaux vives, l'emplacement est donc idéal pour profiter des activités sportives et partir en balade. Du matériel pour bébé est mis à disposition.

Loisirs

■ COMPLEXE DES EAUX-VIVES

Complexe des eaux-vives de Châteauneuf-Sur-Cher

⌚ 02 48 60 84 40 / 06 30 83 97 41

www.chateauneufeauxvives.com

info@chateauneufeauxvives.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 19h. Le dimanche sur réservation hors saison. Nocturnes (22h-0h) sur réservation. De 6 € à 8 € pour 1 heure. 4 € étudiants, 1 € fête nautique. CB non acceptée. Chèque Vacances.

Ce stade d'eaux-vives offre divers loisirs : raft, kayak gonflable, bouée, natation. Des accessoires sont mis à votre disposition (gilet et casque) et vous pouvez louer une combinaison. Les activités, hors pratique sportive, sont encadrées et surveillées par des éducateurs. Notez qu'ici il faut savoir nager 25 m avec immersion, ne pas faire l'objet d'une contre-indication médicale, être

un plaisir de vous raconter le quotidien et l'histoire de la Truffière. Les chambres font environ 15 m² chacune, elles sont décorées avec charme dans des tons pastels et possèdent une excellente literie. A chaque chambre, ses atouts : un chauffage au sol et une climatisation écologiques dans les chambres Orchidée et Feuille de Chêne, une grande douche avec jet hydro-massant dans la chambre Epis de Blé. En logeant dans l'une des 4 chambres d'hôtes ou dans le gîte, vous pourrez bien sûr vous balader sur le domaine trufficole. Il est également très agréable de faire des randonnées pédestres, du vélo, du canoë-kayak, ou encore pêcher sur les berges du Cher.

Pour profiter plusieurs jours de la région, Stéphanie met à disposition des vélos avec l'équipement complet (carte, GPS, gilet, remorque pour enfants, kit de réparation) ainsi que des canoës-kayaks, (le Cher se trouve à quelques mètres). L'ancienne bergerie de la ferme abrite désormais un gîte pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes. Très agréables, le jardin et la terrasse privative sont idéals pour organiser barbecues ou déjeuner champêtre ou encore pour improviser une partie de badminton, de pétanque ou de fléchettes (fournis sur demande). Une adresse exemplaire pour passer un formidable séjour en Berry, foi de renard !

LE CHÂTELET

Ce village typiquement berrichon est célèbre pour son activité autour de la poterie depuis le XVII^e siècle. Ici, on fabriquait des épis de faïtage, toujours présents sur les toits. Aujourd'hui, le village compte de nombreux artisans produisant des poteries utilitaires. Ces artisans proposent des activités au public toute l'année, ce qui rend ce petit bourg très vivant. Deux collines s'opposent au Châtelet. Sur l'une était implanté autrefois un château autour duquel s'est développée la ville qui conserve de très belles maisons du XVII^e et du XVIII^e siècle. Il ne subsiste presque rien du château. Sur l'autre colline fut édifiée l'abbaye de Puyferrand, au XII^e siècle. Cette fondation de l'ordre de Saint-Augustin – ordre rare en Berry – est très représentative de l'architecture romane berrichonne. On peut contempler une série de stalles en bois sculptées du XVI^e siècle, venues du prieuré d'Orsan. L'abbaye est classée monument historique depuis 1911. Mariages, communions, baptêmes y sont régulièrement célébrés. Située dans un beau cadre, c'est une halte agréable (aire de pique-nique).

L'abbaye de Puyferrand fut édifiée au XI^e siècle par les Seigneurs de Châteauroux. Cette fondation de l'ordre de Saint Augustin – ordre rare en Berry – est très représentative de l'architecture romane berrichonne. On peut contempler une série de stalles en bois sculptées du XVI^e siècle, venues du prieuré d'Orsan. L'abbaye est classée monument historique depuis 1911. Mariages, communions, baptêmes y sont régulièrement célébrés. Située dans un beau cadre, c'est une halte agréable (aire de pique-nique).

CHÉR

■ ATELIER FANY G

Les Archers

© 02 48 82 05 81 / 06 04 09 52 98

www.fanyg.com

fanylesarchers@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 10h à 20h. Boutique.

Juste en face du musée de la Poterie, Fany G a ouvert sa boutique-atelier. Dans ce petit espace, la potière expose ses créations animalières. Des dinards, poules et autres ânes et chevaux avec des pattes métalliques sont présentés tout comme une multitude de coquilles de toutes les tailles. Des sculptures en céramique trônent également dans la boutique, ainsi que des bols ou coupelles. Fany Gailard travaille le grès et la technique du raku.

■ ATELIER GILBERT ET FRANCINE DELMOTTE

Les Archers

© 02 48 56 23 58

Ouvert toute l'année. De 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

L'atelier de Francine et Gilbert Delmotte est ouvert en plein cœur du hameau des Archers depuis 1995. La boutique de ce couple originaire du Nord de la France, les premiers à venir s'installer dans le village, regorge de poteries utilitaires en grès tels que des bols, des vases, des pichets et autres saladiers déclinés sur des tons émaillés de vert, bleu ou encore beige. A côté de ces pièces, des poteries décoratives représentant des escargots, des canards ou encore des papillons plus vrais que nature sont également proposées à la vente. De fabuleux épis de faïtage, ces poterie en terre cuite qui se dressent sur les toitures des maisons sont également exposés dans le magasin. Les visiteurs auront tout le loisir d'observer les potiers concevoir ces objets puisque leur atelier, avec tour et four de cuisson, est installé dans une pièce attenante à la boutique.

■ OFFICE DE TOURISME DU CHÂTELET

27, Grande Rue

© 02 48 56 29 35

Mars, avril, mai, juin, septembre, octobre, fermé lundi et le samedi après-midi.

Ici vous trouverez une multitude d'informations sur le pays de Gaston Guillemain, ce célèbre vieilier, dont la statue trône sur la place de la mairie. Diverses promenades vous permettront de découvrir le Châtelet-en-Berry et son patrimoine. Deux circuits de randonnées sont proposés : la boucle Les 3 gués (7 km) et la boucle Les potiers et des épis de faïtage (11km). Un petit détour par l'abbaye de Puyferrand, qui surplombe la ville, est aussi fortement conseillé. Des balades qui raviront petits et grands.

Points d'intérêt

■ L'ABBAYE DE PUYFERRAND

Puyferrand

© 02 48 56 29 35

Visite sur demande auprès de l'Office de Tourisme. Visite guidée (gratuit sur demande auprès de la mairie).

■ ATELIER PATRICK CRULIS

Les Archers

02 48 56 27 88 / 06 77 91 38 40

www.crulisceramique.com

pcrulis@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h30. Fermé le dimanche matin.

En plein cœur du village des Archers, Patrick Crulis a ouvert son atelier. Ici vous trouverez des poteries en grès mais aussi en raku. Cette technique qui consiste à sortir les pièces brûlantes du four pour les plonger dans des copeaux de bois ou des fibres végétales. L'enfumage crée alors un rendu incomparable. En complément, le potier organise régulièrement des stages pour initier les jeunes et les adultes au travail de la terre.

■ ATELIER SUSANNE JENSEN

Les Archers

02 48 56 36 04

susajen27@gmail.com

Ouvert toute l'année. De 10h à 19h. Le matin sur rendez-vous. Boutique.

Deuxième potière installée aux Archers, l'atelier Susanne Jensen est ouvert à l'extrémité du hameau. Dans la petite boutique de cette Danoise, des poteries utilitaires sont exposées. Votre attention sera inévitablement attirée par les coupes ajourées. Idéal pour conserver des fruits. Susanne maîtrise l'art de l'émaillage et ses créations aux couleurs chaudes sont issues d'un univers très imaginatif. Elle réalise des poteries et de la porcelaine en cuisant au feu de bois ou à l'électricité. Elle propose des stages de tournage.

■ ATELIER THIERRY FRANCOIS

Les Archers

02 48 56 30 65 / 06 83 88 11 91

hierry.francois0787@orange.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Fermé le dimanche matin.

En plein cœur du village des Archers, à deux pas de l'atelier de Fany G, Thierry François vous accueille dans

sa boutique où des poteries en grès utilitaires, plus raffinées les unes que les autres vous attendent. Des services avec coupes et ramequins, des assiettes ou encore des coupelles pour crème brûlée. On est séduit par les dégradés de brun et beige, de vert ou de bleu. L'artiste propose des cours de tournage.

■ LE MARCHÉ POTIER

asso.merlusine@gmail.com

3^e dimanche de juin.

Le troisième dimanche de juin, une quarantaine de potiers venus de toute la France se joignent aux artisans locaux pour exposer leurs plus belles œuvres le long de la route principale du hameau. Cet événement, qui met en valeur le travail des potiers du village comme celui des artistes extérieurs, est organisé par l'association Merlusine.

■ MUSÉE DE LA POTERIE DES ARCHERS

Les Archers

02 48 56 29 35

museedesarchers@orange.fr



Fermé du 15 novembre au 15 mars. Ouvert du mercredi au dimanche de 15h à 18h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Groupe (20 personnes) : 2 €. Tarif réduit : 1,50 € (personnes handicapées, étudiants, demandeurs d'emploi, enfants à partir de 12 ans). Animation poterie 4 €. Label Tourisme & Handicap. Ateliers modelage sur réservation. Le musée de la poterie des Archers a ouvert en 2006 dans la maison de Jean-Louis Manigault, le dernier potier en activité au début du XX^e siècle. Son habitation a été reconstituée, ainsi que l'histoire de la poterie de la préhistoire au XIX^e siècle à travers une très belle collection de pièces les plus courantes – pots à saler, brocs, soupières, plats... – aux plus originales. Vous terminerez la visite par le dernier four utilisé par François-Louis Manigault, qui est très élaboré. Ensuite vous prendrez la direction de la halle située juste derrière le musée pour mettre la main à la pâte. Des stages de modelage sont organisés pour les enfants pendant les vacances de Pâques, d'été et de la Toussaint et sur réservation pour les adultes.

La visite des ateliers

Depuis 1995, de nouveaux artisans potiers sont venus s'installer dans ce village typique grâce aux efforts de la commune du Châtelet et de l'association Merlusine. En venant au village des potiers, la visite des ateliers s'impose. Si vous êtes attiré par le travail de la terre, ça tombe bien ! Les artisans organisent régulièrement des stages. Des ateliers pour les enfants ont même lieu en juillet et août. Laissez-vous tenter... Chaque année, le troisième dimanche de juin, des potiers venus de toute la France se joignent aux artisans locaux pour exposer leurs plus belles œuvres.

► **Atelier Fany G**, tél. 02 48 82 05 81, tous les jours de 10h à 20h sauf le mardi.

► **Atelier Emilie Gavet**, tél. 06 60 84 24 10.

► **Atelier Susanne Jensen**, tél. 02 48 56 36 04, tous les jours de 10h à 19h (le matin sur rendez-vous).

► **Atelier Gilbert et Francine Delmotte**, tél. 02 48 56 23 58, tous les jours de 9h à 18h30.

► **Atelier Patrick Crulis**, tél. 02 48 56 27 88, tous les jours de 10h à 19h30 sauf dimanche matin.

► **Atelier Thierry François**, tél. 02 48 56 30 65, tous les jours sauf lundi.

Pour plus de renseignements, contactez l'association Merlusine Mairie du Châtelet, tél. 02 48 56 28 56 - www.villagepotierdesarchers.com

Le gîte

■ GÎTE RURAL

Jacqueline et Hubert Bonnichon
Grande Rue

02 48 56 21 49 / 06 81 38 47 12



Gîtes de France (3 épis). Pour 4 personnes (100 m², 2 chambres). De 350 € à 400 € la semaine selon saison. Tarif 2 nuits : 175 €. Jeux pour enfants. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.

En plein cœur du Châtelet, ce gîte mitoyen à la maison d'habitation de Jacqueline et Hubert Bonnichon, vous attend. Cette maison ancienne est bien restaurée. Vous pourrez profiter du confort intérieur avec une cuisine intégrée, un grand séjour lumineux et confortablement meublé, deux chambres. Est aussi mis à votre disposition le grand parc clos et ombragé de cette belle propriété. Sans compter que les propriétaires possèdent un tennis privé.

Dans les environs

Arcomps

Arcomps se trouve à 12 kilomètres à l'est du Châtelet. La commune est la patrie de Roger Duprat, chaudronnier et sculpteur décédé en 1981. Il est connu à Arcomps car il a sculpté la Marianne présente dans la mairie. Il a pris pour modèle une des filles de M. Goin, ancien maire d'Arcomps. Il est aussi connu pour ses créations de tracteurs jusqu'au milieu des années 60 : les capots, les ailes, les calandres et les tableaux de bord. On peut voir aussi à Arcomps le château de la Touratte.

Maisonnais

Maisonnais se trouve à 6 kilomètres à l'ouest du Châtelet. La commune est arrosée par la Sinaise, qui forme en partie sa limite, à l'ouest, avec la commune de Vicq-Exemplet (dans l'Indre). Maisonnais se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage de chèvre de Valençay. La commune est connue pour le prieuré d'Orsan et ses merveilleux jardins d'inspiration médiévale créés autour des bâtiments restant de l'ancien prieuré qui bénéficient du label « jardins remarquables ». Outre ce splendide lieu, l'église Saint-Pierre et Saint-Paul, édifice trapu du XII^e siècle, abrite deux statues du XV^e siècle. Elle est inscrite au titre des monuments historiques depuis 1925. Enfin, pour les amateurs de journaux, le Centre de la presse, association qui gère une collection de plus de 250 000 journaux et revues, est installé depuis l'an 2000 dans les locaux du presbytère communal.

■ LE CENTRE DE LA PRESSE

Le Bourg

09 54 58 90 65 / 06 51 54 72 73
www.lecentredelapresse.com
contact@lecentredelapresse.com

OUvert de début juin à fin octobre. Ouvert le mercredi, le vendredi et le samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 5 €. Visite guidée (et commentée).

La devise du Centre de la Presse est : « faire connaître et mettre en valeur un patrimoine, celui de la presse écrite. » L'association, unique en son genre, a été créée en 1993. Elle gère plus de 300 000 revues issues de 4 000 titres différents. Entre autres trouvailles, le centre présente un exemplaire de la Gazette de Théophraste Renaudot datant de 1631 et un original de l'Aurore de 1898 titrant le célèbre « J'accuse » de Zola ! Le Centre de la Presse récupère les revues et journaux anciens antérieurs à 1970 (avis aux donateurs !), classe tous ces documents, prête des exemplaires pour des expositions. Le grand projet pour les années à venir sera de créer le premier centre interrégional de recherche, consacré à la presse écrite. Plusieurs activités sont prévues : un espace de conservation des revues avec inventaire informatisé accessible depuis Internet, un atelier de classement et de préparation des expositions, des salles de lectures et de recherche et enfin un lieu d'exposition qui retracera l'histoire de la presse écrite française. Le centre est ouvert au public, vous y ferez de belles découvertes et deviendrez peut-être adhérent pour prêter main-forte à l'association. Une initiative qui gagne à être connue !

■ LES JARDINS DU PRIEURÉ

NOTRE-DAME D'ORSAN

Orsan

02 48 56 27 50

www.prieuredorsan.com

prieuredorsan@wanadoo.fr

En voiture par l'A71, sortir à Saint-Amand, prendre la direction Lignières puis Morlac par la D3 et Ids-Saint-Roch par la D70.

Arrivé à la D65, tourner à gauche. Faire 50 m.



Individuels : tous les jours de mi-avril à fin septembre. Groupes : toute l'année sur rendez-vous et selon disponibilités. Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Dernière entrée : 18h. Adulte : 10 €. Enfant : 5 €. Visite guidée (pour les groupes +20 personnes sur rendez-vous). Restauration. Boutique. Label Jardin Remarquable.

Un petit coin de paradis au cœur du Berry. Dans ce prieuré classé aux Monuments Historiques, Sonia Lesot et Patrice Taravella, deux architectes, ont su recréer des jardins d'inspiration monastique médiévale. Grâce au chef jardinier Gilles Guillot, les jardins sont à la fois un lieu de dépaysement et de tranquillité et un lieu animé et vivant : le visiteur participe, découvre, échange, s'étonne....

Au printemps, vous aimerez les arbres fruitiers en fleurs. En mai, vous pourrez contempler les roseraies de toutes les couleurs. À la fin de l'été, vous appréciez les cucurbitacées aux couleurs annonçant l'automne. Le maître jardinier sait parfaitement entretenir ce lieu où chaque recoin semble taillé au ciseau. Les gazon sont de vrais tapis qu'on hésite à fouler. Des bancs se cachent dans les tonnelles ou enserrent le pied des arbres. En 2017, le prieuré a changé de mains, racheté par Gareth Casey et Cyrille Pearson.

CULAN

Etape de la route Jacques-Cœur. A 12 kilomètres de Châteaumeillant. Culan doit son développement à la présence du château, attesté en 1080. Dominant la vallée de l'Arnon, il marque la limite est des possessions de l'abbaye de Déols. Au XIII^e siècle, le bourg s'accroît et le château est alors réédifié par la famille de Culan. Au XV^e siècle, une enceinte urbaine est construite pour protéger la ville et le château est considérablement agrandi. Au XVII^e siècle, la seigneurie appartenait au Prince de Condé, qui fit du château un des bastions de la fronde en 1652. Dès la fin du XIX^e siècle, Culan se développe énormément grâce à la mise en service du chemin de fer. Culan est aussi la patrie du peintre Maurice Estève.

■ OFFICE DE TOURISME

Place du Champ-de-Foire

02 48 62 03 92



Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30. Mai, juin et septembre mardi au samedi 9h30-12. Le reste de l'année ouvert le mardi 10h-12h.

Ici, en plein cœur de Culan, vous trouverez tous les renseignements nécessaires à votre balade dans le sud du Boischaut entre Berry, Auvergne et Limousin. On vous aiguillera sur les visites culturelles et les activités à faire mais aussi sur les restaurants et hôtels à fréquenter. Et bien évidemment, on vous suggérera de faire un détour par le château et le viaduc (en direction de Montluçon), les deux fiertés de la ville.

Points d'intérêt



■ LE CHÂTEAU DE CULAN

Esplanade du Château

02 48 56 66 66 / 02 48 56 77 77

www.culan.fr
chateau@culan.fr

Fermé de la Toussaint à Paques. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Horaires réduits à certaines périodes de l'année. Se renseigner avant de se déplacer. Adulte : 10 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 7 €. Tarifs réduits : 7 €. Jardins seuls : 6 € (3,50 € pour les enfants). Visite guidée (uniquement). Perché sur son escarpement rocheux, le château domine les gorges de l'Arnon. A partir du XVI^e siècle, le bâtiment est négligé par des maîtres qui ne l'habitent pas. Malgré l'intérêt éclairé, mais trop tardif du prince de Croy, dans les années 1770-1780, le château va se dégrader avec la Révolution et pendant la première moitié du XIX^e siècle. Ce qui subsiste aujourd'hui de cette forteresse est magnifiquement conservé : ses grosses tours, ses chemins de ronde et ses salles des gardes avec armures. Cet édifice est un exceptionnel témoignage de l'architecture militaire de la fin du Moyen Âge. La propriété fut acquise par le duc de Sully, qui la céda en 1620 au prince de Condé. Elle hébergea des hôtes prestigieux : Philippe Auguste en 1188, Louis XI en 1465, Sully, mais aussi Jeanne d'Arc et, plus près de nous, George Sand. Côté rive gauche de

l'Arnon, les jardins médiévaux empruntent un chemin creusé dans la roche. Le parc est également doté d'une roseraie. Outre les salles seigneuriales dotées de belles cheminées du XV^e siècle, l'intérieur du château abrite des trésors de mobilier et de décoration : splendides meubles du XVII^e siècle, et précieuses tapisseries d'Aubusson. Chaque année, les Festivales du château offrent des expositions, spectacles et animations (jeux, combats costumés, tir à l'arbalète, banquet médiéval...). Les salles de réception sont également louées pour des réceptions. Ne manquez pas la passionnante visite guidée.

Loisirs

■ SAUT À L'ÉLASTIQUE

Viaduc de Culan

05 65 60 72 03 / 06 83 19 88 72 /

06 86 90 25 27

www.antipodes-millau.com

antipodes.sport.nature@wanadoo.fr

Sur réservation 2 semaines avant minimum. 1 personne : 50 €. Formule 2 sauts pour la même personne : 75 € (premier saut en avant, le deuxième en arrière).

Pour un grand moment de frisson, vous pouvez vous offrir un saut à l'élastique depuis le viaduc de Culan. Basée à Millau, dans l'Aveyron, la structure Antipodes vous invite à sauter d'une hauteur de 55 m, face au château de Culan (XII^e siècle) et à un beau paysage naturel. Vous sautez à partir de l'arche la plus haute de cet ouvrage d'art qui enjambe une petite rivière. Emotions, sensations et contemplation garanties ! L'entreprise organise une douzaine de sauts par an, il est donc nécessaire de réserver bien à l'avance.

Dans les environs

Préveranges

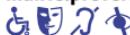
Le bourg devient en 1247 le chef-lieu d'une seigneurie de haute justice et un château y est érigé au nord. Détruit par les guerres de religion, il est acheté en 1627 par le duc de Condé qui le fait restaurer. Déjà ruiné au XVIII^e siècle, il a aujourd'hui totalement disparu. Au XIII^e siècle, une église paroissiale y est construite et dépendait de l'abbaye de Chambon dans le diocèse de Limoges. Le village est réputé pour être le départ de belles randonnées, balades et circuits VTT. On ne manquera pas non plus de partir sur les traces de George Sand en empruntant le « sentier George Sand ».

■ GÎTE DE PRÉVÉRANGES

1, rue de l'Eglise

02 48 56 46 77

mairie.preveranges@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 47 personnes (16 chambres). De 17 € à 20 €/pers/nuit selon les chambres. CB non acceptée. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux non admis. Connexion Internet. Location de draps.

A quelques kilomètres seulement du plan d'eau de Sidialles, non loin de Culan, ce gîte est situé au cœur du village dans un ancien presbytère. Pour une courte étape ou pour un long séjour, il a une grande capacité d'accueil. Deux gîtes sont distincts : le premier de

7 chambres (21 personnes) et le deuxième de 9 chambres (26 personnes). Cet ancien presbytère fait face à l'église et a été préservé dans le style ancien. Une cuisine aménagée a été prévue pour chacun des deux gîtes. Ils se trouvent à proximité des commerces de la commune.

DUN-SUR-AURON

Etape de la route Jacques-Cœur. A 21 kilomètres de Saint-Amand-Montrond. Au cœur d'une région au riche patrimoine historique qu'enchantent les rives de l'Auron et le canal du Berry, Dun – du nom celtique « dunos » qui signifie lieu élevé – fut un lieu fortifié gaulois et la troisième ville de Berry. Elle ne compte aujourd'hui pas plus de 400 habitants. Le donjon, rebâti par Philippe Auguste à la fin du XII^e siècle, a disparu, mais il reste des éléments importants de l'enceinte, avec une porte de ville surmontée d'un haut beffroi – XV^e siècle. Au XIX^e siècle, la ville a bénéficié du développement de la métallurgie grâce à l'extraction du minerai de fer abondant, mais l'arrêt de cette activité dans les années 1870 lui a porté un coup fatal. A partir de 1860, la ville s'est développée en exploitant la noix.

Points d'intérêt

■ LES RUES TYPIQUES DE DUN-SUR-AURON

Visite guidée (sur demande à l'office de tourisme). Quelques belles rues et beaux bâtiments contribuent à remémorer le riche passé de la ville. C'est notamment dans la Grande-Rue que l'on observe un certain nombre de maisons à pan de bois et encorbellements avec, quelquefois, des tourelles d'escalier et des galeries de bois. Implantées dans un quartier commerçant, ces maisons avaient toutes boutique sur rue et certaines ont gardé leur devanture de bois du XIX^e siècle. Voir aussi la rue Saint-Vincent, bordée de maisons bourgeois du XVII^e siècle et l'étonnante gargouille jaillissant de l'angle du mur au n° 18. Tout près d'une jolie petite place plantée d'arbres, on découvre l'église Saint-Etienne, ancienne collégiale bâtie aux XII^e et XIII^e siècles, et remaniée au XV^e.

Le couvert

■ LE BEFFROY GOURMAND

NOUVEAU

13, place Jacques-Chartier

02 48 59 61 69 / 06 11 90 08 61

www.hotel-le-beffroy-gourmand.fr

Ouvert tous les jours le midi. Formule du midi : 13 €. Terrasse.

Idéalement situé entre Bourges et Saint-Amand, Le Beffroy Gourmand est un charmant restaurant au décor chaleureux et insolite. Christine, la maîtresse des lieux, vous accueille avec le sourire alors qu'en cuisine son mari concocte de bonnes assiettes. A la carte, plusieurs menus sont proposés pour répondre à une large clientèle. Chaque vendredi de septembre à juin, les moules-frites sont au menu. En été, les salades – Berry, Périgord, Norvégienne, Iceberg – et les tartines vous proposent un voyage de saveurs à prix très compétitif.

Ris de veau au muscat, sauté de sanglier façon grand-mère, filet d'églefin au cidre enchanteront les papilles des gourmets. En dessert, notre renard vous conseille le gratin de fruits rouges au gingembre, à déguster si le temps le permet, à l'extérieur, dans le patio coloré, berçé par le chant des tourterelles.

Le gîte

■ LE BEFFROY GOURMAND**

NOUVEAU

13, place Jacques-Chartier

02 48 59 61 69 / 06 11 90 08 61

www.hotel-le-beffroy-gourmand.fr

9 chambres. Chambre simple à partir de 48,50 € ; chambre double à partir de 55,50 € ; chambre triple à partir de 60,50 €. Pension complète : 79 €. Demi-pension : 67,50 €. Petit déjeuner : 6,80 €. Wifi gratuit. Restauration (sur réservation le soir).

On accède à l'hôtel du Beffroy gourmand par un superbe couloir en pierre de taille qui conduit aux deux étages de l'établissement. Au premier, une chambre a été aménagée pour faciliter le quotidien des personnes à mobilité réduite grâce à une douche italienne. L'hôtel possède une configuration originale et chaque chambre possède sa propre identité. L'hôtel, créé en 1982, est rénové petit à petit par les nouveaux propriétaires qui apportent confort et luminosité à la charmante propriété.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL DE L'AURON**

Quai du Canal

02 48 66 64 20 / 06 98 40 06 35



Fermé du 1^{er} octobre au 15 avril. Terrain de 1 ha. 24 emplacements. Sol : herbeux. Relief : plat. Chaque emplacement dispose de bornes électriques. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 5,80 A). CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Lessive non fournie ; 2,20 € pour faire une machine. La piscine municipale se trouve à quelques mètres du camping. Le terrain de camping, rénové et réaménagé, possède des sanitaires refaits à neuf, et les emplacements, toujours délimités, ont été agrandis. Les arbres permettent d'installer sa toile de tente à l'ombre. Comme il est placé entre le canal et l'Auron, il y a de quoi s'offrir quelques parties de pêche. Le terrain de tennis n'est pas loin, la piscine est juste en face et des chemins de randonnée parcourent la campagne environnante. Pour le ravitaillement, le centre-ville n'est qu'à 500 m. Un emplacement paisible pour des vacances reposantes.

Emplettes

■ DOMAINE DU CHAILLOT

Place de la Tournoise

02 48 59 57 69

www.domaine-du-chaillot.fr

pierre.picot@wanadoo.fr

Ouvert sur rendez-vous toute l'année.

Pas facile de tomber sur une bouteille signée Pierre Picot lorsqu'on vient sur place à son caveau, car elles sont quasiment toutes retenues d'une année sur l'autre. Il faut dire que ce sympathique vigneron fait preuve d'une très grande régularité, ce qui ne dégoit jamais. Pour tous ceux qui traversent la Région Centre ou encore Paris, grands restaurateurs et cavistes proposent du Domaine Chaillot. La maison propose des vins rouges, blancs et rosés.

■ HUILERIE D'AURON

6, Quai du Canal

02 48 59 50 10

www.huilerie-auron.fr

huilerie.auron@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Vente directe. Boutique en ligne. Port gratuit dès 60 € d'achat.

Pensez à vos salades et venez ici choisir l'huile qui glorifiera la moindre vinaigrette. Les nouveaux gérants – Ondine Caron et Samuel Dion – ont rebaptisé l'ancienne huilerie Boussard mais ils fabriquent toujours de façon artisanale et selon la même méthode de production depuis 1860, de l'huile de noix et de noisettes. Les particuliers peuvent aussi apporter leurs cerneaux de noix et de noisettes. Ceux-ci passent alors sous la meule de pierre d'une tonne qui écrase 16 à 20 kg de cerneaux. La pâte obtenue est cuite au poêlon, pressée à chaud, et l'huile recueillie. On peut assister à la fabrication en direct et repartir avec sa bouteille. L'huilerie d'Auron fabrique de l'huile de noix pure, de l'huile de noisette pure, de l'huile Dunoise (assemblage colza et noix) et de l'huile Nuxol (assemblage tournesol et noix), de l'huile d'olive, de l'huile de sésame grillé ou de cacahuète grillée... C'est l'une des trois dernières huileries du Cher et donc une curiosité en soi. Nouveautés : découvrez

aussi à la boutique des moutardes, des vinaigres, des champagnes... On trouve les huiles dans les magasins de produits locaux.

Dans les environs

Jussy-Champagne

Jussy-Champagne est située à 13 kilomètres de Dun-sur-Auron (prendre la D10 jusqu'à Raymond puis D15 direction Bourges).

Le territoire de la commune est traversé par la rivière le Craon. On peut y voir l'église Saint-André, qui date des XII^e et XV^e siècles, monument historique depuis 1911. Le château de Jussy, construit par les seigneurs de Gamaches, membres de la maison du roi, à partir de 1590 est édifié sur un plan en forme de « H ». Il correspond au style Louis XIII, avec ses façades ornées de brique et de pierre. Le château, entouré d'un vaste jardin à la française, est entièrement meublé avec du mobilier d'époque des XVII^e et XVIII^e siècles, et orné de tapisseries et de tableaux anciens. Il abrite en outre une collection de costumes du XIX^e siècle.

■ CHÂTEAU DE JUSSY-CHAMPAGNE

Grande Rue

02 48 25 00 61

Fermé du 8 juillet au 20 août. Ouvert tous les jours de 14h à 19h30. Ouvert toute l'année sur rendez-vous pour les groupes. Adulte : 6 €. Enfant : 3 €. Groupe : 5 €. CB non acceptée. Visite guidée.

Un élégant château de brique et de pierre du début du XVII^e siècle que l'on découvre au détour d'un bras du Craon et au bout d'une longue allée ombragée qui s'ouvre sur un joli jardin à la française. Le château possède une merveilleuse collection de costumes authentiques du XIX^e siècle – 1810-1910 – exposée dans les salons, la bibliothèque, la salle manger (ornée d'une cheminée incrustée de marbre) et la chapelle de mariage. Le parc mérite également d'être parcouru. Dessiné par le comte de Choulot, paysagiste réputé en son temps qui a réalisé plus de 350 jardins en France et en Europe, il permet une déambulation sereine. Il est possible d'y croiser des hérons ou des faisans. Dommage que ce ne soit ouvert que l'été aux particuliers !

FARGES-ALLICHAMPS

A 2,5 kilomètres de Bruère-Allichamps.

Blotti dans une superbe vallée boisée et environnée d'étangs, Farges abrita, jadis, une commanderie de Templiers, dont subsistent aujourd'hui le bâtiment central et les anciennes écuries du XI^e siècle.

Points d'intérêt

■ PARC DU CHÂTEAU DE LA BROSSE

Château de La Brosse

02 48 61 06 93 / 06 80 24 00 74

labrosse@planetis.com

Ouvert en juillet et en septembre de 10h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 5 €. Groupe : 4 €. Enfant : gratuit si accompagné.

Sur les bords du Cher, le magnifique parc romantique de 80 hectares ceinturant le château fut dessiné par le comte de Choulot en 1863. Ce célèbre paysagiste exécuta grand nombre de jardins tant en France qu'à l'étranger. Cet écrin de verdure est un émerveillement pour les promeneurs. Sa conception d'origine, fidèle à son concepteur, s'intègre au paysage environnant. Elle demeure un témoignage précieux de l'art paysager du XIX^e siècle ayant gardé son caractère agricole. Avant de partir flâner dans les allées cavalieries,

découvrez l'île de l'Etang, boisée de cyprès chauves centenaires et la grotte parée de son buis symbolique.

Dans les environs

Chambon

Chambon se trouve au nord-ouest du département du Cher. L'attrait touristique de la commune réside en l'église Saint-Pierre, bâtiment roman du XII^e siècle, monument historique depuis 1926. Le 13 novembre 1736, la plus grosse cloche de l'église de Chambon, de 210 livres, fut cassée et refondue, puis bénie par le curé de Chambon et nommée Pierre.

Le parrain fut Messire Pierre Girault, prêtre prieur de Vallenay et la marraine Catherine Jaupitre, femme de Pierre Buret, procureur au bailliage du marquisat de Châteauneuf-sur-Cher. La marraine originale devait être Anne Gillet, femme d'un Richard Terrasse

de Dun-le-Roi, mais son mari refusa, Son nom est tout de même sur la cloche, puisqu'il y avait été imprimé.

FERME ÉQUESTRE DE CHAMBON

11, Le Bourg

02 48 60 64 32

www.fermeequestrechambon-18.ffe.com

fermeequestre.chambon@orange.fr

Ouvert tous les jours. Sur réservation. Abonnement : 155 € (10 heures). 20 € : promenade d'1h. 70 € : journée avec pique-nique compris. Baptême poney : 8 € les 30 mn.

La ferme équestre de Chambon est située dans un petit village. Les promenades et randonnées qu'elle vous propose se font à cheval ou à poney sur plus de 40 kilomètres de chemins de campagne. Elles sont organisées aussi bien pour les débutants que pour les cavaliers confirmés, enfants ou adultes. La ferme offre aussi les services suivants : pension au pré, débourrage, transport de chevaux, formation aux brevets de randonneurs et certificats de connaissances en tourisme équestre.

CHER

LIGNIÈRES

A 27 kilomètres de Saint-Amand-Montrond par la D925. Chef-lieu de neuf communes. Lignières est une petite ville agréable avec la rivière l'Arnon qui ajoute à son charme. Cela lui a valu son nom de « petite Venise berrichonne ». Elle est aussi toute proche de la vaste forêt de Saint-Thibault et de l'étang de la Chelouze. Jadis elle relevait de l'abbaye Notre-Dame d'Issoudun. Elle fut un important centre du calvinisme à l'époque où Calvin, étudiant à l'université de Bourges, créait de nombreuses églises réformées. Des demeures et hôtels particuliers des XVII^e et XVIII^e siècles émaillent la ville. Les manifestations sont nombreuses à Lignières. Chaque année à l'Ascension, on découvre le festival L'Air du Temps consacré à la chanson : des représentations musicales, des concerts, et une ambiance festive animent la petite ville. Le lundi de Pentecôte est dédié aux ânes que vous pourrez découvrir et même acheter lors de la foire aux ânes. Les marchés à la ferme sont nombreux, et vous pourrez y aller pour déguster de bons produits du terroir et faire vos emplettes, pour un panier plein de bonnes choses. Les promenades en roulotte sont idéales pour profiter, au ralenti, du paysage.

L'hippodrome de Lignières et le Pôle du cheval et de l'âne, hauts lieux du hippisme et du tourisme régional. Après trois ans de travaux, l'hippodrome de Lignières a été inauguré en juillet 2006. Crée par le conseil général du Cher et animé par la Société des Courses hippiques de Lignières, l'une des plus anciennes de France, cet hippodrome propose aux passionnés des équipements parmi les plus performants du pays. Implanté sur le domaine des Amourettes, l'aboutissement de ce projet vient renforcer l'attractivité et les atouts du Pôle du Cheval et de l'âne, déjà largement plébiscité par les professionnels de la filière équine. Hippodrome de classe internationale, implanté dans un superbe cadre, il dispose de tribunes, d'un restaurant panoramique, de tentes VIP, d'espaces verts... L'hippodrome est un lieu de concours, d'entraînement et une plate-forme

d'accès aux hippodromes de catégories supérieures. Tous les équipements ont pour objet d'apporter le meilleur confort possible aux chevaux : box et stalles, accès direct aux pistes, entretien soigné des pistes.

OFFICE DE TOURISME DU CANTON DE LIGNIÈRES

32, Grande Rue

02 48 60 20 41

www.lignieresenberry-tourisme.fr

accueil@lignieresenberry-tourisme.fr

Horaires variables selon les périodes. Ouvert le dimanche (juillet-Août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 de 14h30 à 18h30, dimanche et jours fériés de 10h à 12h). En allant faire un petit tour à l'Office de Tourisme du Canton de Lignières vous serez bien accueillis et renseignés. L'office fait également boutique. On y trouve de l'artisanat local (poterie...). L'âne est à l'honneur bien sûr, avec de nombreux objets, et notamment une peluche représentant le Grand noir du Berry, réalisée à l'échelle par une entreprise de l'Indre, Blanchet peluches, spécialement pour l'hippodrome et l'Office de Tourisme. Des savons au lait d'ânesse sont également en vente. L'office de tourisme est également un lieu d'exposition.

CIRCUIT DE LA VILLE DE LIGNIÈRES

Office de tourisme

32, Grande Rue

02 48 60 20 41

L'Office de Tourisme du canton de Lignières propose une visite libre de la ville. Un plan comportant les différentes étapes du parcours est donné gratuitement aux touristes qui se rendent à l'Office de Tourisme. Le parcours comporte les monuments et rues remarquables de la ville (halles, église Notre-Dame, couvent des Ursulines...). Le plan est accompagné d'un descriptif des points d'intérêt. Comptez un peu plus d'une heure pour réaliser tout le parcours.

Points d'intérêt

■ CHAPELLE DE L'HÔTEL-DIEU

Rue Louis Demay

Cette chapelle, de style néogothique, a été édifiée au XIX^e siècle. Sur la porte, on remarque les initiales BB, qui sont celles de Bourbon Busset qui la fit construire, en lieu et place de l'ancienne. A l'intérieur se trouve une petite curiosité : un emplacement bouché, sur le mur à droite. Il s'agit de l'endroit où prenaient place les princes pour assister à la messe. Les vitraux sont l'œuvre du maître-verrier Lobin de Tours. L'un d'eux représente Jeanne de France.

■ CHÂTEAU DE LIGNIÈRES

Le château de Lignières, propriété du prince Sixte Henri de Bourbon-Parme ne se visite pas. On peut toutefois admirer son architecture à travers la grille. A partir de 1654, il fut construit sur les bases d'un château féodal, abattu en 1653, pour Jérôme de Nouveau, grand maître des postes et relais de France et secrétaire de Louis XIV. Le corps de logis fut édifié de 1654 à 1656. La galerie fut alors construite, puis en 1660, celle des deux pavillons qui cantonnent la terrasse d'entrée sur la cour. Les douves furent construites à la place des fossés par Larivière. Les jardins furent alors réalisés par le maître jardinier parisien Gabriel Thévenon. Les canaux sont de Jérôme Drouard, gendre de Larivière et maître fontainier de Paris. Les travaux furent conduits par Robert Geoffroy, architecte, puis par l'entrepreneur René Boissonnet. En 1683, le château devint la propriété de Colbert, puis passa en 1786 aux mains des Bourbons auxquels il appartient toujours aujourd'hui. Les jardins transformés en parc à l'anglaise en 1827 sont remarquables. Une quarantaine d'essences rares y sont présentes et un arbre de presque 300 ans y règne majestueusement. Une orangerie d'époque a été conservée et l'ancienne chapelle du XII^e siècle présente de superbes statues et une chaire en bois sculpté. Le château est classé aux Monuments historiques depuis 1935.

■ ÉGLISE NOTRE-DAME

L'église Notre-Dame de Lignières date du XII^e siècle. Remaniée au XVII^e siècle puis agrandie au XIX^e siècle, elle était à l'origine la chapelle du château. On y accède par un pont, ce qui est tout à fait rare. A l'intérieur se trouve

l'oratoire de Jeanne de France. C'est ici que la fille du roi Louis XI allait prier et c'est à cet endroit qu'elle aurait eu l'idée de créer l'ordre religieux des Annonciades. Une statue réalisée à partir de son masque mortuaire la représente d'ailleurs en habit de moniale de l'ordre. On raconte que son père Louis XI aurait fait construire dans l'oratoire une petite cheminée, afin que sa fille n'y prenne pas froid. Une grande toile réalisée pour la canonisation de Jeanne de France (en 1950) est accrochée dans l'église, à côté de l'oratoire. Autre curiosité de l'église : une statue de Vierge allaitante, située dans l'abside qui se trouve derrière le chœur.

■ LA HALLE

Place de la Halle

La halle de Lignières date du XVI^e siècle. Elle a été construite en 1592 par le seigneur de l'époque, Antoine de Brichanteau. Aujourd'hui encore on peut admirer son imposante structure de bois. Les marchés qui ont fait en leur temps la réputation de la commune s'y déroulaient. Aujourd'hui encore la halle abrite le marché du lundi matin. Il s'agit de l'un des lieux emblématiques et incontournables de la ville.

■ MUSÉE D'ARTS ET TRADITIONS

PAYSANNES DU BERRY

Château du Plaix, Route de Saint-Hilaire

© 02 48 60 22 14 – contact@thiaulins.com

OUVERT DU 15 JUIN AU 15 SEPTEMBRE, LES SAMEDIS ET DIMANCHES DE 14H À 19H. OUVERT SUR RENDEZ-VOUS POUR LES GROUPES. ADULTE : 6 €. GROUPES ACCEPTÉS JUSQU'À 20 PERSONNES.

Le château du Plaix se dresse aux abords de l'Arnon, entouré de fossés en eaux. On découvre cette bâtisse qui offre à nos yeux un échantillonage de styles architecturaux en touches discrètes : l'élégance gothique, rigueur classique, charme pastoral du XVIII^e siècle, dissonance néogothique dans l'esprit de Viollet-le-Duc. Au musée, un Thiaulin (membre de l'association éponyme qui préserve les traditions du Berry) nous commente avec de nombreux détails les objets et les images du patrimoine berrichon, réunis par son association. Des expositions sont régulièrement proposées : Le chanvre et la laine, Les paysans berrichons dans l'œuvre de George Sand, Ne pas perdre le boire et le manger en Berry, Au fil du temps : l'eau, Générations paysannes... Un musée intéressant qui permet de plonger au cœur des traditions berrichonnes.

Le Grand Noir du Berry

Depuis plus de trente ans le nom de la ville de Lignières est invariablement associé à celui d'un âne remarquable : le Grand Noir du Berry. Si les origines de cet animal se perdent dans la nuit des temps, une chose est sûre : en 1986 les Thiaulins de Lignières (association d'amoureux des traditions berrichonnes) organisent un rassemblement d'ânes à l'occasion de leur fête annuelle. Quelle n'est pas la surprise des participants en constatant, d'une part qu'il y a beaucoup plus d'ânes que prévu, mais qu'en plus ils se ressemblent ! En effet, nombre d'entre eux sont grands, leur robe est d'un beau noir pur, à l'exception du ventre et du museau qui forment une tache blanche. Huit ans plus tard, en janvier 1994, la race du Grand Noir du Berry est reconnue officiellement par les Haras Nationaux. Ce fier équidé, qui mesure entre 1,35 et 1,45 mètre au garrot (entre 1,30 et 1,40 mètre pour les femelles), était traditionnellement utilisé comme animal de trait, pour les labours ou dans les vignes. Aujourd'hui il peut accompagner des groupes de randonneurs, servir d'attelage pour des promenades et calèche, voire, grâce à son caractère rassurant, participer à des séances d'équithérapie. Il dispose même d'une association qui veille à ses intérêts : l'Association française de l'âne Grand Noir du Berry. Une vraie star !

■ PÔLE DU CHEVAL ET DE L'ÂNE

Route de La Celle-Condé

© 02 48 60 28 12

www.polechevaletane.fr

contact.pca@orange.fr

Au carrefour de la D925 entre Châteauroux et Saint-Amand-Montrond, de la D940 (Bourges) et de la D65 (Issoudun).

Fermé de novembre à avril. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Musée vivant : réduit 4 €, adulte 6 €. Promenade en attelage (45min) : réduit 5 €, adulte 8 €. Visite guidée : réduit 4 €, adulte 6 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.

Outre ses activités d'équitation, le Pôle du Cheval et de l'Âne vous invite à visiter Sitazin, un musée vivant des ânes de France. Pour cela, il s'est doté d'une scénographie

ludique de plus de 350 m² qui permet de découvrir le rôle qu'a tenu et tient encore l'âne dans l'histoire, la littérature, l'agriculture, la chanson... Dans des enclos, vous pouvez voir les sept races d'ânes officiellement reconnues par les Haras Nationaux en France. De mars à novembre, le Pôle du Cheval et de l'Âne accueille diverses manifestations : des courses hippiques et des concours d'attelage, d'endurance, de dressage. Pendant la saison, des promenades en attelage ou accompagné de la mascotte locale, l'âne grand noir du Berry, des jeux de pistes, des ateliers sur le thème de l'âne animent le site. Pour une immersion grandeur nature, séjournez aux Roulottes du Berry implantées sur le pôle du Cheval et de l'Âne (50 roulottes pour 244 lits) et profitez-en pour visiter la région : châteaux, jardins classés, vignobles et autres promenades gastronomiques. Un endroit charmant et dépayasant pour petits et grands ! De nombreuses animations sont organisées toute l'année.

CHER

SAINT-AMAND-MONTROND ★

A 44 kilomètres de Bourges.

Etape de la route de la vallée du Cher et de la route Jacques Cœur. Avant d'être une sous-préfecture agréable, fleurie et accueillante, la capitale du Boischaut était une petite cité développée autour d'un édifice religieux. La ville grandit plus tard sous la protection du château élevé sur la colline de Mont-Rond. L'extension de Saint-Amand atteint son apogée lorsque Maximilien de Béthune, duc de Sully, acheta la seigneurie en 1606. Du château, il ne subsiste aujourd'hui que des ruines et un parc joliment aménagé. C'est par ailleurs à Saint-Amand-Montrond que la célèbre imprimerie Bussière est née en 1832. Elle compte 90 ouvriers lorsque Robert Bussière en hérite en 1923, et en fait travailler 800 en 1960. Aujourd'hui, l'imprimerie sort 30 millions de livres en format « poche » et les derniers prix littéraires Goncourt, Renaudot, Femina, etc. C'est également le troisième pôle de l'or en France.

Points d'intérêt

■ LA FORTERESSE DE MONTROND



Allée du Prince de Condé © 02 48 96 79 64
www.forteresse-montrond.fr

Du 1^{er} avril au 30 septembre départs des visites à 10h, 14h30 et 16h30 tous les jours sauf le dimanche matin et le lundi. Le point de départ des visites est le local du CHASA, face à l'entrée du parking, 10 allée du Prince de Condé, avant les grilles d'entrée du parc. Durée de la visite 1h30 environ. Adulte : 5 €. Enfant (de 9 à 12 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Le site étant en perpétuelle activité de dégagement ou de restauration, la visite de la forteresse se fait obligatoirement accompagnée d'un guide. Visite guidée (uniquement).

Cet ensemble de fortifications est unique en région Centre. Le site est classé Monument historique. Les premières constructions remontent au début du XIII^e siècle (grosse tour). Mais c'est au XVII^e siècle que le système de défense a été renforcé : d'abord par Sully (1606), puis par les princes de Condé (1621). Montrond est un exemple assez rare de forteresse bastionnée appelée « pré-Vauban ». Les troupes

de Louis XIV l'assiégeront pendant presque un an avant qu'elle ne capite en 1652. Un circuit permet de découvrir l'enceinte médiévale (XIII^e et XV^e siècles), le bastion du Grand Cavalier et ses galeries souterraines (XVII^e siècle), la haute-cour, le corps de logis, la cave voûtée, le donjon... Une véritable immersion dans l'histoire de l'architecture militaire. La restauration, menée avec passion et patience depuis bientôt 40 ans, met bien en valeur cet ensemble remarquable.

Loisirs

■ BALNÉOR – CENTRE AQUALUDIQUE

Zone de la Cité de l'or

300, rue de la Cannelle

© 02 48 61 59 70 – www.vert-marine.com

balneor@vert-marine.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 17h à 20h ; le mercredi de 12h à 20h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h. Tarifs complets sur le site internet. Boutique. Grand parking.

Le centre aquatique Balnéor a ouvert dans le courant de l'année 2008 en face de la Cité de l'Or. Cet équipement a été conçu dans un esprit écologique : des capteurs solaires viennent réchauffer l'eau, une plage minérale et une plage engazonnée complètent l'ensemble. Les plus sportifs feront des longueurs dans le bassin d'entraînement composé de quatre lignes d'eau et pourront prendre des cours de natation pour perfectionner leur nage papillon. Les enfants, quant à eux, profiteront des toboggans, des jets d'eau et des bassins ludiques aux voluptueuses formes arrondies. Les plus petits d'entre eux ont la possibilité d'apprivoiser l'univers aquatique grâce aux séances de bébés nageurs. Après avoir exploré l'espace piscine, direction l'espace forme pour se détendre dans le sauna ou le hammam avant pourquoi pas de se laisser aller à une pause relaxation avec Asiana Bien-Etre et ses quatre formules de modelage (de 14 à 45 € la séance de 15 à 60 minutes).

■ BASE NAUTIQUE DE VIRLAY

Route de Bourges

02 48 60 78 53

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. **Haute-saison :** juillet-août. En juin, ouvert samedi et dimanche de 14h à 18h. **Stage de voile :** 12 € la 1/2 journée. **Bateau électrique :** 15 €/1h. **Pédalo 4/5 places :** 12 €/1h et 8.50 € la demi-heure. **Pédalo 2 places :** 9.50 €/1h et 6 € la demi-heure. **Canoë 1 ou 2 places :** 9.50 €/1h et 6 € la demi-heure. **CB non acceptée.**

Depuis 2013, la base nautique de Virlay a élu domicile dans un nouveau local. Lorsque vous arrivez de Bourges, ayez l'œil à droite en arrivant à Saint-Amand-Montrond car il est très facile de manquer la sortie. Un grand parking permet de se garer tout proche et de s'équiper pour pratiquer du canoë. Autres activités proposées à la base nautique : la location de bateaux à pédales ou de bateau électrique (réservez-le à l'avance de préférence) et les stages découverte de voile (à partir de 10 ans) encadrés par un moniteur. Un chemin piétonnier permet de faire le tour du lac (environ 5 km). Sur le parcours, un petit chalet propose crêpes, boissons fraîches et glaces.

Emplettes

■ NATURE ET SANTÉ

9, rue du Docteur-Coulon

02 48 96 30 43

Nature et Santé est un vaste magasin de produits bio. On y trouve de tout, de l'alimentation aux cosmétiques en passant par les produits ménagers. Fromages, légumes, graines, huiles variées, boissons saines... Les amateurs de naturel trouveront ici leur bonheur. De quoi dénicher de bonnes céréales pour le petit déjeuner, les gâteaux zéro culpabilité du goûter et de bons produits sains à cuisiner. Pour les amoureux de la nature ou les curieux de *green culture*.

Dans les environs

Ainay-le-Vieil

■ CHÂTEAU D'AINAY-LE-VIEIL

7, rue Drevant

02 48 63 50 03

02 48 63 36 14

<http://chateau-ainaylevieil.fr>
chateau.ainaylevieil@free.fr

Fermé du 15 novembre au 28 février. **Basse saison :** ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. **Haute saison :** tous les jours de 10h à 19h. **Gratuit jusqu'à 5 ans.** **Tarifs complets sur internet.** **Accueil enfants.** **Visite guidée.**

Surnommé «le Petit Carcassonne du Berry», le château d'Ainay-le-Vieil se situe sur la route Jacques-Cœur à une dizaine de kilomètres de Saint-Amand-Montrond. Cette extraordinaire forteresse médiévale du XIV^e siècle a conservé ses douves et son imposante enceinte octogonale flanquée de tours à meurtrières et de ses remparts

à créneaux. L'héritage du Moyen Âge côtoie celui de la Renaissance puisque l'intérieur est richement décoré. Une cheminée monumentale, l'une des plus belles du Val de Loire, des toiles de maîtres ou encore une chapelle recouverte de peintures murales exceptionnelles rappellent que d'illustres personnalités à l'image du roi Louis XII ou de la reine Anne de Bretagne ont fait halte dans cette bourgade. Les jeunes visiteurs sont même invités à revêtir un costume pour suivre la visite dans la peau d'un chevalier ou d'une belle dame du Moyen Âge. L'été, des concerts de musique classique viennent clôturer en beauté les soirées.

Bruère-Allichamps

■ CENTRE DE LA FRANCE

L'une des grandes fiertés de Bruère-Allichamps est sans aucun doute d'être le centre géographique de la France depuis 1797. Témoin de cette situation géographique exceptionnelle, un grand monument de pierre surmonté du drapeau tricolore est dressé en plein carrefour de la commune. C'est le Duc de Béthune-Charost qui l'a fait installer en 1797.

Reste que la situation exacte du centre de la France fait bien évidemment l'objet de querelles scientifiques. Certains estiment que Bruère-Allichamps n'a pas usurpé son titre, d'autres penchent pour Saulzais-le-Potier, à une vingtaine de kilomètres au Sud. Certains assurent que le centre de la France se trouve à Saint-Amand Montrond, rue des Soupirs très exactement. La bonne nouvelle c'est qu'il est possible de visiter ces trois endroits en une demi-journée, puisque Saint-Amand se trouve entre Bruère et Saulzais. Pas sûr que ça aide à se faire une idée mais au moins on pourra être sûr d'avoir foulé le centre de la France !

■ ABBAYE DE NOIRLAC

Route de Bruère

02 48 62 01 01

www.abbayenoirlac.fr

contact@noirlac.fr



Fermé du 24 décembre au 31 janvier. Ouvert tous les jours. Ouvert de 14h à 17h du 16 octobre au 14 mars, de 10h à 18h30 du 15 mars au 15 octobre. **Gratuit jusqu'à 12 ans.** **Adulte :** 7 €. **Pour un groupe de plus de 12 tarif réduit à 5 €.** **Pour les demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, collégiens, lycéens, 12-25 ans, apprentis, étudiants, tarif réduit à 4.50 €.** **Avec le Pass'Noirlac à 20 €, bénéficiez du tarif réduit sur la visite et les événements.** **Accueil enfants.** **Visite guidée (ou visite libre).** **Restauration.** **Boutique.** **Animations.**



Située à 4 km au sud du bourg de Bruère-Allichamps l'abbaye de Noirlac a été fondée en 1150 dans la vallée du Cher. Elle est un des plus beaux exemples des abbayes cisterciennes existant en France : elle reflète d'une façon parfaite l'architecture conventuelle imposée par saint Bernard au XII^e et au début du XIII^e siècle. L'église est intacte : elle est flanquée, au sud, de son cloître aux arcades des XIII^e et XIV^e siècles. Autour du cloître, on peut visiter plusieurs bâtiments : la salle capitulaire, le réfectoire, le cellier, la salle des moines surmontée le dortoir des moines et du dortoir des convers. Seul le



Le lac de Virlay à Saint-Amand.

dortoir des moines a été transformé au XVIII^e siècle en petits appartements aménagés en chambres garnies de boiseries et de décos classiques du plus pittoresque effet. Plusieurs événements, ateliers créatifs, manifestations thématiques, visites insolites, concerts et expositions pour petits et grands sont organisés toute l'année, ce qui permet de découvrir le lieu sous un angle différent. La visite du bocage préservé de Noirlac par un animateur nature est un attrait supplémentaire. Un lieu à visiter, à découvrir et à faire connaître.

Un salon de thé sera installé courant 2018 sur le site.

Meillant

CHÂTEAU DE MEILLANT

1, rue d'Ursay

02 48 63 32 05

www.chateauemeillant.fr

Fermé du 16 novembre au 1^{er} mars. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert sans interruption de 10h à 18h30 en juillet-août. Adulte : 9 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 6 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Etudiants : 7 €, visite du parc uniquement : 6,50 €. Accueil enfants. Visite guidée.

Construit au XV^e siècle par Charles I^{er} d'Amboise, chambellan de Louis XII, le château de Meillant révèle sa splendide dualité au cœur d'un très beau parc aux arbres centenaires. D'un côté, des douves, des pierres nues et des tours austères, de l'autre, une façade de style gothique flamboyant où l'on sent poindre l'influence de la Renaissance italienne. Preuve en est, sa tour dite du Lion qui est l'œuvre d'un certain Jocondo, collaborateur de Michel-Ange dans la construction de Saint-Pierre de Rome. Reconstitutions de scènes villageoises en miniature, jouets anciens, voitures et calèches d'autrefois... les expositions permanentes du château nous replongent dans le passé. Pour les enfants est proposé le jeu « Délivre la fée lutine », dans l'ancien cellier. Les adultes, eux, pourront partir à la recherche du trésor.



tout en redécouvrant l'histoire des seigneurs de la région avec le jeu « Le secret des Seigneurs. », ou se balader dans le parc à la recherche des « Philtres d'amour ».

Grossouvre

ESPACE MÉTAL – HALLE DE GROSSOUVRE

Route de Véreaux

02 48 77 06 38

www.espacemetal.com

De février à décembre (week-end, jours fériés et vacances scolaires) : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (fermé le lundi).

Visite libre : scénographie et expositions temporaires. Tarifs individuels : 6 € (adultes), 4,50 € (enfants de 6 à 16 ans).

Les personnes non autonomes et enfants de moins de 16 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Tarifs réduits individuels : 5,50 € (demandeurs d'emploi, personnes en situation de handicap, lycéens et étudiants). Tarifs groupes : 8 € (adultes), 5,90 € (enfants de 6 à 16 ans).

1 accompagnateur + 1 chauffeur gratuits pour 15 entrées payantes. Tarif carte famille : 2 entrées adultes payantes = 1 enfant gratuit soit 12 € (3 € par enfant supplémentaire)

Construite au XIX^e siècle, la Halle à charbon de Grossouvre a été classée Monument Historique en 1999. Désormais, le lieu se visite et permet de comprendre l'histoire de la métallurgie et son implantation dans le Berry et son rayonnement au niveau national. Pour cette visite, vous avez un guide hors-pair. Jamy Gourmaud, célèbre animateur de l'émission « C'est pas sorcier » a travaillé sur la scénographie pour rendre la visite interactive et ludique, il ponctue la visite de ses explications pédagogiques.

Preuve qu'on peut apprendre de nombreuses informations tout en s'amusant. Petits et grands marchent dans les pas de Georges Dufaud, polytechnicien qui a dirigé en son temps Grossouvre, et expérimentent les problématiques liées au métal. Une place intéressante est accordée aux manipulations et projections en 3D. Une visite que nous préconisons à partir de 8 ans.





Argenton-sur-Creuse côtoie le lit de la Creuse.

© Nicolas Thibaut

INDRE

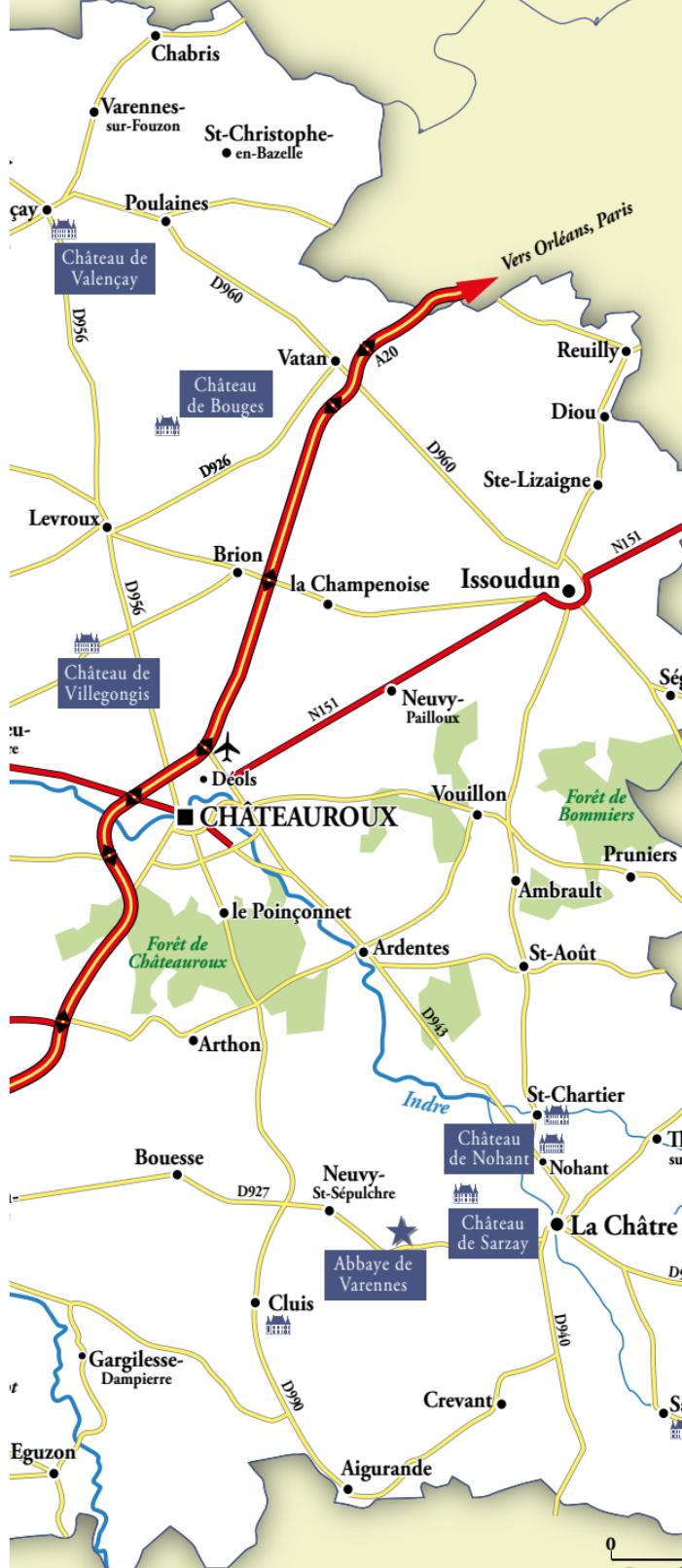




Cher

Indre

Creuse



CHATEAUROUX ET SES ALENTOURS

ARDENTES

Ardentes existe depuis l'époque romaine (Alerta) à 12 km au sud-est de Châteauroux par la D943. La ville se trouve près de la forêt de Châteauroux. Elle est baignée par l'Indre et une jolie promenade y est aménagée (passe-relle avec accès pour les personnes à mobilité réduite). Visitez l'ancienne église Saint-Martin. Une voie romaine connue sous le nom de « Chaussée de César » passe près de l'église Saint-Martin. A Clavières, des forges se sont développées au XVI^e siècle. Un château privé témoigne encore de cette activité.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-MARTIN

Classée Monument historique, cette église de type bénédictin, fréquent en Berry, date du XII^e siècle. Ce n'est pas l'église principale, consacrée à Saint-Vincent, mais celle que longe la rivière. Le portail nord est particulièrement remarquable pour ses sculptures et sa triple voussure sculptée. On voit encore des traces de peintures sur la voussure. L'intérieur est composé d'une nef unique, bordée d'arcatures aux beaux chapiteaux (monstres, feuillages). Là aussi, on trouve quelques vestiges de peinture murale (sur la voûte du chœur). Notez un retable du XVIII^e siècle. L'ensemble est d'une simplicité très harmonieuse. Les vitraux contemporains sont de Jean Mauret.

Le couvert

■ LE 943

21, avenue de Verdun (D943)

02 54 25 03 89

Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menu unique à 25 €. Formule du midi : 13 € (jusqu'au samedi).

Ce restaurant routier vient de changer de propriétaires. L'aspect extérieur est sans prétention mais il ne faut pas hésiter à pousser la porte. On y propose des plats cuisinés de bonne tenue et des burgers variés. En entrée : un buffet avec beaucoup de choix. Puis nouilles façon wok, choucroute, tartare, steak du boucher... Un menu corse avec de délicieuses charcuteries est proposé le vendredi et le samedi soir, en raison des origines du patron. Les portions sont copieuses, l'accueil est agréable et le rapport qualité-prix est bon.

■ RESTAURANT DE LA GARE

2, avenue de la Gare 02 54 36 20 24

www.restaurantdelagare.net

contact@restaurantdelagare.net

Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Ouvert aux groupes mardi et mercredi soir à partir de 15 personnes. Menus de 12,50 € à 23 €. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du jour de 10 à 15 € tous les midis (sauf dimanche et jours fériés). Menus vegan ou sans gluten sur commande lors de la réservation. Vente à emporter. Ce restaurant est situé près de l'ancienne gare, un peu à l'écart du centre-ville. Sa grande salle au décor rustique peut accueillir des banquets. La cuisine y est traditionnelle et entièrement faite maison. Un bon rapport qualité-prix donc. Le parking est privé et surveillé, et en été vous aurez la possibilité de déjeuner ou de dîner en terrasse. L'accueil est sympathique et l'esprit ferroviaire est présent jusque dans le nom des menus (Le Transsibérien, L'Orient-Express, Le P'tit Train...).

■ RESTAURANT LA TOSCANA

5, rue Gare

02 54 36 77 80

latoscana36@orange.fr

Fermé 3 semaines en septembre. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Pâtes et pizzas autour de 10 €. Pizza à emporter : moins de 10 €. Chèque Vacances. Terrasse. Vente à emporter.

Ce restaurant de cuisine italienne se trouve en plein centre-ville. Récemment rénovée, sa salle est sobre et agréable. La carte propose une large gamme de pizzas, de belles salades et des viandes (poulet au pesto, croustillant de lapin, pièce du boucher...). A la belle saison, on peut manger sur une agréable terrasse. Le gérant de ce restaurant innove : il vend aussi les mêmes pizzas dans un distributeur à la sortie de la ville, sur la D943 en direction de Châteauroux, depuis 2013. On peut les retirer froides ou réchauffées. Devant le succès de l'opération (près de 20 000 pizzas vendues par an), deux autres distributeurs ont été installés : à Déols, place de la République, et à Saint-Août.

Le gîte

■ LE MOULIN DE VILLEJOVET

06 32 12 73 48

www.gites-de-france.com



Gîtes de France. 3 chambres. Chambre double de 52 € à 62 €. Parking. Chèque Vacances.

Trois chambres ont été aménagées dans une agréable demeure du XVIII^e siècle. Les lieux ont beaucoup de caractère et ont gardé leur mobilier ancien (avec un équipement sanitaire moderne, le confort n'est pas oublié !). Une des chambres est une suite familiale.

12 personnes peuvent être accueillies. Les hôtes ont accès au salon-bibliothèque et peuvent pêcher dans la rivière qui baigne le terrain. On apprécie le calme bucolique et le jardin romantique. Aux beaux jours, on savoure le petit déjeuner au soleil sur la terrasse.

Dans les environs

Arthon

Arthon se trouve à 22 kilomètres au sud de Châteauroux. Il faut emprunter les D990 et D14. La commune est située dans la région naturelle de la Brenne. Le nom d'Arthon vient du terme celtique « artos » qui évoque l'ours. On a découvert à Arthon des vestiges préhistoriques et antiques, comme une enceinte protohistorique. Les premières occupations de la commune datent des périodes gauloise et gallo romaine. La voie romaine reliant Argenton à Bourges passait par Arthon. Le village s'est formé ensuite autour du château appartenant à la famille des seigneurs de Déols-Châteauroux. La commune dépendait de l'abbaye de Déols en 1104 puis elle appartint à la seigneurie des Varennes au XIV^e siècle. On peut y admirer de nombreux châteaux, l'église Saint-Martin du XII^e siècle ornée de fresques contemporaines réalisées par le peintre Malespine entre 1947 et 1952. La situation géographique d'Arthon, au cœur de la Brenne, en fait un lieu très agréable.

ÉGLISE SAINT-MARTIN

L'église a été joliment restaurée dans les années 2000. Elle date du XII^e siècle pour la nef et le cheur. Le clocher massif est plutôt de la fin du Moyen Age. Elle contient une belle pierre tombale gravée pour le seigneur du lieu Huet de Varennes et son épouse Jeanne de Lancosme. L'intérieur de l'église est intégralement peint. Les peintures qui ornent ses murs sont dans l'esprit de celles de l'église de Nohant-Vic mais elles ont été réalisées entre 1947 et 1952 par Claude Malespine. Les couleurs sont très vives et l'ensemble crée un effet saisissant pour le visiteur qui peine à dater ces peintures.

KARTING ARTHONNAIS

La Petite Vau

02 54 36 16 67

karting.arnonnais@orange.fr

Haute saison : ouvert tous les jours à partir de 14h30. Le we et les jours fériés le reste de l'année, sur réservation. 11 € les 10 minutes. CB non acceptée.

Sur le site du karting arthonnais, tous les karts proposés sont de marque Honda. Il y a une piste chronométrée de 350 mètres. Idéal pour une sortie en famille ou entre amis : il est possible de pratiquer l'activité dès l'âge de 6 ans. Il existe des kartings biplaces pour les plus jeunes, afin de garantir leur sécurité. Venez profitez des sports mécaniques dans un environnement contrôlé. Un loisir fun pour tous les âges !

Jeu-les-Bois

Jeu-les-Bois se trouve à une trentaine de kilomètres au sud de Châteauroux, près du parc naturel de la Brenne. En plus de ce cadre naturel privilégié on peut admirer

le château du Belvédère, le château de la Villeneuve, l'église Saint-Maximin du XII^e siècle, le monument aux morts et le moulin du Gué de Veneix.

AUBERGE SAINT-ROCH

7, rue Saint-Roch

02 54 27 07 85

www.l-auberge-saint-roch.com

auberge-st-roche@live.fr

Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 27 € à 35 €. Formule du midi : 13,50 € (en semaine). Atelier de cuisine : 11 € adulte, 6 € enfant. Terrasse.

L'Auberge Saint-Roch propose une cuisine raffinée : des magrets de canard poêlés avec une réduction au vin et une sauce au cassis ou un poisson à la crème de crustacés. En dessert, duo de tartelettes, mille-feuille revisité, sabayon de marsala... Le menu Evasion propose une cuisine d'Afrique : poisson braisé à la camerounaise, paleron sauce gombo, colombo de filet mignon... Les présentations sont belles et les saveurs bien mises en valeur. Les produits frais sont cuisinés maison. De plus, le restaurant propose des ateliers de cuisine.

NOUVEAU

Luant

Luant se situe à 10 kilomètres de Châteauroux, par l'A20, sortie 14, puis D20. La commune se trouve dans le parc naturel de la Brenne et possède un bel étang : l'étang Duris.

Elle appartient à l'aire urbaine de Châteauroux. Elle se trouve également dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay. L'histoire de la commune a été marquée par un tragique accident de train : le 7 décembre 1918, deux trains de soldats de retour de permission sont entrés en collision à cause d'un épais brouillard sur la section de Lothiers à Luant. Cet accident a causé 70 morts.

AUBERGE DU PÈRE JEAN

Place de l'Eglise

02 54 36 18 15

montpascal2@orange.fr

Brasserie : tous les midis du lundi au vendredi. Restaurant : jeudi soir, vendredi soir, samedi et dimanche (autres possibilités sur réservation). Chambres doubles à partir de 43 €. Menus de 19 € à 31 €. Formule brasserie midi tout compris : 13 € (hors week-end).

Située à 15 kilomètres au sud-ouest de Châteauroux, l'auberge du Père Jean est une belle et grande auberge face à l'église du village. Elle sert à midi en semaine une cuisine brasserie et les jeudis soir, vendredis soir et week-ends propose des mets plus raffinés. Depuis 2008, les époux Meunier ont repris cet établissement qui fut au XIX^e siècle un relais de poste. Le cadre a conservé les murs de pierre et les poutres apparentes. Le chef puise dans les produits du terroir – mais pas seulement – pour proposer une cuisine créative qui saura surprendre vos papilles. Les desserts se font plus classiques : moelleux au chocolat, crème brûlée aux noisettes, île flottante... Mais il y a toujours une originalité dans les propositions.

■ ÉTANG DURIShébergement**D 80****① 06 81 97 85 98****www.etangduris.fr****etangduris@gmail.com**

Pour 4 personnes (1 chambre). 1 nuit : 80 €, 2 nuits : 110 €, 6 nuits : 170 €, + 20 € par pêcheur (dégrossif). Vous pouvez dormir sur l'eau, parmi les joncs, dans cette cabane sur l'étang Duris. Idéale pour les pêcheurs qui peuvent jeter leur ligne depuis la chambre, la cabane conviendra aussi aux amoureux de la nature. Vous profitez du coucher de soleil ou de son lever, vous entendez les oiseaux se réveiller et vous avez les lieux pour vous seuls. La cabane dispose d'un aménagement de première nécessité (toilettes sèches, réserve d'eau, plancha et plaque de gaz). La terrasse permet d'admirer l'étang (un parasol est prévu). La douche et le réfrigérateur se trouvent sur la berge. Les repas peuvent être pris au snack La Rigolette, ouvert à la belle saison.

■ ÉTANG DURIS**D 80****① 06 81 97 85 98****www.etangduris.fr****etangduris@gmail.com**

Ouvert de début mars à fin décembre. Pêche de jour, 4 lignes : 7 €. Carte à l'année : 65 €, carpodrome : 5 € pour 1 ligne. Pêche de nuit, 24h : 25 € dégressif. L'étang Duris a une superficie de 33 hectares. Très accessible, au bord de la D80 entre Lothiers et Luant, il dispose d'un parking et d'une aire de camping-car. Vous pouvez y venir à la journée en famille et pique-niquer sur les tables. Un circuit de randonnée et des jeux occuperont ceux qui ne sont pas fous de pêche. Les pêcheurs profiteront du carpodrome (pêche no-kill) et du bel empoissonnement de l'étang : perches, black bass, sandres, brochets... L'étang conserve un côté sauvage très agréable (présence de tortues cistudes et d'oiseaux). L'été, la Guinguette propose une restauration légère avec spectacle tous les week-ends. Un festival est organisé le premier week-end de juillet. On y propose également un hébergement insolite : la cabane sur l'eau.

Le Poinçonnet

Le Poinçonnet se trouve à 6 kilomètres au sud de Châteauroux, par la D990. La commune se situe dans la région naturelle du Boischaut Sud. La commune devrait son nom à une famille de laboureurs du nom de Pinsonnet (ou Poinsonnet) citée au XVI^e siècle. L'ancien nom que portait le village, Lourouer-les-Bois, est changé par décret du 3 mars 1873. Le Poinçonnet se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay. On peut admirer, dans l'ancien village, l'église, l'ermitage de la Maison Rouge et dans les alentours la belle forêt avec ses nombreux sentiers. La moitié de la forêt domaniale de Châteauroux se trouve sur la commune du Poinçonnet.

■ AMARYS INTER HOTEL**Allée du Forum****① 02 54 27 70 70****www.amarys-chateauroux.com****contact@amarys-chateauroux.com**

Basse saison : ouvert du lundi au jeudi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Haute saison : du lundi au samedi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 29 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 16 € (à 19,50 € en semaine). Accueil des groupes. Terrasse.

Au restaurant de l'Amarys Inter Hotel, vous programmez votre repas en deux ou trois assiettes en prenant connaissance de menus-cartes. A déguster ici, une cuisine contemporaine : salade

Caesar, velouté de sucrine du Berry, buffet d'entrées, pièce du boucher poêlée, burger au crottin de Chavignol, suprême de volaille à l'embeurrée de chou, pavé de saumon confit au thym, fromages de chèvre du Berry, baba au sirop de clémentine, poire pochée au sirop d'hibiscus, moelleux au caramel au beurre salé... Le restaurant propose une terrasse aux beaux jours.

■ LE RELAIS DES SENS**73, avenue de la Forêt****① 02 54 25 19 34****le-relaisdessens@orange.fr**

Menus de 25,50 € à 29,50 €. Formule du midi : 14 €. Un cadre agréable pour ce restaurant où les saveurs sont bien mises en valeur. On vous propose un velouté de potiron, un pavé de merlu crème aux amandes ou une cuisse de canette confite, une crème de lentilles au curry pour accompagner la perche. En dessert, vous avez le choix entre tarte fine aux pommes ou profiteroles maison, poirat (recette traditionnelle berrichonne). La présentation des assiettes est soignée. Le restaurant propose aussi des animations comme le repas dans le noir ou des spectacles.

■ AMARYS INTER HOTEL*****Allée du Forum****① 02 54 27 70 70****www.amarys-chateauroux.com****contact@amarys-chateauroux.com**

42 chambres. Chambre double à partir de 87 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Parking inclus. Soirée étape 105 €. Animaux acceptés. Séminaires. WiFi gratuit. Restauration. Tv satellite.

L'hôtel est installé à quatre kilomètres au sud-est du centre de Châteauroux, sur la rocade près de la zone commerciale. Il est accessible facilement depuis la sortie 14 de l'autoroute A20. Cette situation est donc très pratique si vous avez à faire en ville ou si vous souhaitez explorer la région. Confortable, moderne et bien équipé, l'hôtel vous réserve un accueil très professionnel. Un restaurant et un salon espace TV sont à votre disposition sur place, ainsi qu'une agréable terrasse. Des séminaires peuvent également y être organisés.

■ CHAMBRES D'HÔTES «LES DIVERS»**26, Allée Paul-Rue****① 02 54 35 40 23**

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Connexion Internet. Randonnée à proximité. Lac de Belle-Île à 8 km (baignade, pêche, canoë).

Randonnées en forêt domaniale

De nombreux sentiers sont balisés en forêt de Châteauroux. Sur la commune du Poinçonnat, deux partent du carrefour Picard :

- ▶ **Le parcours permanent d'orientation « Sur les pas de la biche »**. Le circuit est jalonné par 7 bornes. Il est long de 3,5 km et se parcourt en deux heures. Carte disponible sur www.ville-lepoinconnet.fr
- ▶ **La promenade de la Motte** : D'une durée d'1h10, il passe par le Rieu de la Motte, le château de la Motte, l'abbaye de Grammont et revient au Rieu de la Motte.
Un autre débute sur la place de la mairie :
- ▶ **Le sentier ville et bois** : d'une longueur de 8,5 km, il s'effectue en 2h50. On parcourt Les Divers, Varennes, Jopeau, l'église de Lourouer-les-Bois, l'allée de la Croix Rouge et on revient au centre bourg.
Le topoguide « Châteauroux et ses environs » donne toutes les précisions sur ces sentiers balisés.

Dans un parc de 15 hectares, avec possibilité de loger ses chevaux et de participer à une chasse à courre, Arlette Drouin propose à l'étage d'un maison de maître du XVIII^e siècle deux chambres organisées en suite familiale avec salle d'eau privée. Quatre personnes peuvent dormir et profiter du salon. Les chambres sont décorées avec goût (meubles anciens) et le parc permet de longues promenades. La proximité de la forêt est gage de belles randonnées.

■ LA FORÊT DES GOURMANDISES

81, avenue De La Forêt

© 02 54 35 40 39

www.laforetdesgourmandises.com

Laurent Beaufils, maître pâtissier-chocolatier, propose des merveilles réalisées entièrement dans son laboratoire. La boutique vend du pain et des viennoiseries, mais aussi des chocolats maison, des macarons, des pièces montées pour vos fêtes et cérémonies et des gâteaux

savoureux : le Normandie au caramel, le Val d'Automne poire-chocolat, le Rouge-Gorge framboise-chocolat, le Prince Noir chocolat-vanille... Les décors sont travaillés, ce qui en fait des pâtisseries aussi belles que bonnes. A Noël et à Pâques, ne manquez pas de venir admirer la décoration des bûches ou les sujets en chocolat !

Sassierges-Saint-Germain

Sassierges-Saint-Germain est située à 15 kilomètres au sud-est de Châteauroux, par les D943 et D19. La commune se trouve dans la région naturelle du Boischaut Sud. Le nom de Sassierges viendrait du Bas latin « *capsus cervius* », ce qui signifie « parc aux cerfs ». On peut y admirer l'église Saint-Germain, du XII^e siècle, avec son clocher en bardeaux de châtaignier, des vestiges gallo-romains, sur le site de la Croix de Blord et une ancienne voie romaine appelée « Levée de César », qui menait de Saint-Goussaud à Bourges.

BUZANÇAIS

Buzançais, la « ville aux sept ponts », est baignée par plusieurs bras de l'Indre. Enchâssée dans un paysage de bois et de bocage, elle a conservé un patrimoine historique mis en valeur par un circuit pédestre. La rivière offre de belles promenades ainsi que des lieux de pêche.

■ MAISON DU TOURISME

10, avenue de la République

© 02 54 84 19 33

www.buzancais.fr

mairie.buzancais@buzancais.fr

Outre l'été, sinon s'adresser à la mairie.

Sur la place de la mairie, un bureau de tourisme est installé dans un lieu insolite : un ancien wagon de train de la ligne Le Blanc-Argent sur Sauldre. Ce pittoresque bureau n'est ouvert que durant les deux mois d'été.

Le reste de l'année, l'accueil de la mairie vous renseignera très aimablement sur le circuit historique, comme sur les possibilités de restauration et d'hébergement dans la ville de Buzançais. Des dépliants sont disponibles également dans le hall de la mairie.

Le couvert

■ AU CROISSANT

Logis de France

53, rue Grande © 02 54 84 00 49

www.aucroissant.com

au_croissant@live.fr

Qualité Tourisme. Logis (3 cocottes). Ouvert du lundi au vendredi. Réservation recommandée. Menus de 21,80 € à 29,80 €. Menu enfant : 9,80 €. Formule du midi : 15,80 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Le restaurant propose une cuisine traditionnelle de qualité côté resto. Les produits frais et locaux sont mis à l'honneur. Vous pouvez y manger français ou italien. On sert une cocotte de lentille au Sainte-Maure de Touraine ou du caviar d'aubergines coppa et parmesan, un duo de saumon et Saint-Jacques ou un suprême de pintade, du kangourou, de la pasta et des pizzas... Le menu du jour donne le choix entre deux plats, deux entrées et deux desserts fort appétissants. Une sélection de bonnes pizzas à emporter.

Circuit historique

Le circuit historique conduit le visiteur depuis les Grands Moulins, sur la place de la Libération, jusqu'aux vestiges de l'Hôtel-Dieu (beau portail rue Aristide Briand). Il fait passer les visiteurs par le grenier à sel, les remparts et le prieuré Sainte-Croix. Ne manquez pas le Pavillon des Ducs, ravissante construction du XVI^e siècle ou *La Pleureuse* sculptée par Ernest Nivet, place Balanant (monument aux morts de la guerre de 1870). Quelques flèches balisent le parcours mais mieux vaut se munir du dépliant très complet si vous ne voulez pas vous perdre. Hors du centre, en direction d'Argy, la chapelle Saint-Lazare, du XII^e siècle, rappelle l'existence d'une ancienne léproserie.



L'HERMITAGE

1, chemin Vilaine

Route d'Argy

02 54 84 03 90

www.lhermitagehotel.com

logis-hermitage@wanadoo.fr

Logis (3 cocottes). Qualité Tourisme. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 62 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 18 € (du mardi au vendredi). Chèque Vacances. Jardin. Terrasse. A L'Hermitage, vous pouvez déjeuner dans le cadre enchanteur du jardin à la belle saison. Sinon, préférez la véranda qui offre une belle vue sur le parc ou la salle meublée fastueusement.

C'est un restaurant de grand standing où le service est parfait (attentionné mais discret). Les assiettes sont magnifiques. On déguste avec les yeux avant de savourer une cuisine raffinée. En plus de sa qualité, l'assiette est copieuse. Une adresse incontournable pour les gourmets. On y sert de la pintade, de la carpe au vin de Reuilly, des encornets au safran du Berry... La carte est renouvelée tous les deux mois pour suivre au plus près les produits frais de saison.

Le gîte

■ AU CROISSANT***

Logis de France

53, rue Grande

02 54 84 00 49

www.aucroissant.com

au_croissant@live.fr



Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). 12 chambres. Chambre double à partir de 61 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (tenus en laisse). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Massages.

Situé au centre de la ville, cet hôtel est un ancien relais de poste. La décoration des chambres, colorée et chaleureuse, est très soignée. Le double vitrage garantit une ambiance sonore agréable même côté rue. Le service est rapide et efficace. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle de qualité, qui privilégie les produits locaux comme les fromages de chèvre ou les lentilles du Berry. Les chiens sont acceptés sur demande. Pour les cyclistes, un local fermé peut être mis à disposition. Des massages sont également proposés par une naturopathe de Saint-Genou : Eléanora Sernagiotto.

■ L'HERMITAGE

1, chemin Vilaine

Route d'Argy 02 54 84 03 90

www.lhermitagehotel.com

logis-hermitage@wanadoo.fr



Logis. Qualité Tourisme. Ouvert 7/7 en juillet et août. Le reste de l'année fermé le dimanche soir et le lundi. Fermeture annuelle en janvier. 10 chambres. Chambre double de 75 € à 95 €. Parking fermé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Restauration.

Cet hôtel 3 étoiles est composé de 10 chambres. L'Hermitage est situé à l'écart de la ville, dans une grande demeure bourgeoise style 1930 au milieu d'un parc arboré et fleuri qui descend jusqu'à l'Indre. L'accueil est courtois et feutré. Un agréable salon précède la salle de restaurant au décor fastueux : grande cheminée en pierre où brûle un bon feu, jolis meubles anciens, sièges confortables et fleurs fraîches. Le service est élégant et stylé, la cuisine traditionnelle et raffinée : les produits du terroir sont mis en valeur. Les chambres sont au calme côté parc.

Chambres d'hôtes

■ CHÂTEAU DE BOISRENAULT

Route de Levroux

02 54 84 03 01 / 06 72 89 93 55 /

06 89 52 73 45

www.boisrenault.fr

boisrenault@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 90 € à 116 €. Petit déjeuner inclus. Gîte 4 pers : 120 €/nuit, 258 €/semaine, gîte 5 pers : 140 €/nuit, 556 €/semaine. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation).

Le château de Boisrenault appartient à la même famille depuis sa construction à la fin du XIX^e siècle. Il accueille des hôtes dans ses chambres. La chanteuse Barbara y séjourna. Vous y passerez des moments enchantés dans un cadre raffiné en pleine nature. Les chambres sont décorées avec soin et comportent une cheminée d'ornement. Vous pourrez profiter de la piscine et du grand parc ou de la bibliothèque avec son piano. Vous pouvez aussi effectuer des randonnées et visiter les châteaux proches (Argy, Valençay). Le château peut être loué pour des réceptions. Deux gîtes sont également disponibles pour la nuit ou la semaine.

Campings

■ **CAMPING MUNICIPAL LA TÊTE NOIRE*****
Allée des Sports ☎ 02 54 84 17 27
www.camping-latetenoire.fr
campinglatetenoire@gmail.com



Ouvert d'avril à octobre. 90 emplacements (plus un espace bivouac). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : peu incliné. En bord de rivière. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 9 € à 16 €. Chalets jusqu'à 4 personnes de 240 € à 285 € la semaine ; mobil-homes jusqu'à 4 personnes de 350 € à 450 €. Aire de service pour camping-car : 11 €. Youte pour 2 avec petit déjeuner : de 70 € à 90 € la nuitée. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,55 € la nuit). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Vente (produits locaux). Hammam, sauna.

Un site exceptionnel au bord de l'Indre, à proximité du centre-ville et de la piscine municipale remise à neuf depuis 2005 – gratuite pour les campeurs et accessible aux handicapés. Salle de jeux, aire de jeux pour les enfants, accès direct sur trois chemins de randonnée et sur le parcours de pêche en rivière. Les nouveaux propriétaires, agréables et dynamiques, ont créé des hébergements atypiques : youtres et kota finlandais (des chalets traditionnels). Ils ont aussi aménagé un espace hammam et sauna accessible aussi aux personnes extérieures au camping. Une belle piscine est aussi présente avec un accès pour les personnes à mobilité réduite. Un bel endroit pour passer des vacances nature.

Emplettes

 **PÂTISSERIE POITEVIN**
5, rue Grande
 ☎ 05 24 84 02 52

www.patisseriepoitevin.fr

Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Fermé lundi. Ouvert le dimanche.

Charles Poitevin est chef pâtissier. Il a été formé par Yves Thurier (Mof) et Pierre Hermé avant d'ouvrir sa boutique à Buzançais. Il réalise de délicieux chocolats dont le Roseau de Brenne (fourré praliné), des petits fours, des pièces montées somptueuses et des gâteaux raffinés. Il propose plusieurs spécialités, comme le Buzancéen (meringue amande et mousse chocolat), le Tropical (biscuit noix de coco, mousse exotique et dés d'ananas) ou le Balanant (macaron aux amandes et crème légère praliné), tous deux sans gluten. L'accueil en boutique est très agréable et la présentation soignée. On y trouve aussi du thé. Une adresse qui a séduit Futé.

Dans les environs

Argy

Argy se trouve à 6 kilomètres au nord de Buzançais par la D11. La commune se situe dans la région naturelle de la Champagne berrichonne. Son territoire est arrosé par

la rivière Cité. Argy se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay. On peut admirer dans cette cité bucolique le château d'Argy avec sa loggia Renaissance, l'église et le monument aux morts.

Chezelles

Chezelles est située à une quinzaine de kilomètres de Châteauroux. La commune se trouve dans la région naturelle de la Champagne berrichonne et est arrosée par la rivière Trégonce. Chezelles est dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay. On y cultive également la lentille verte du Berry, autre fleuron de la gastronomie locale. La commune dispose aussi du domaine apicole de Chezelles, fondé en 1900. Situé dans les anciens locaux de l'école communale, le domaine a fêté son centenaire en 2000.

■ GÎTE LE PRIOUZE

○ 02 54 36 66 28 / 06 77 23 02 13



Gîtes de France (3 épis). 4 chambres. Chambre double à partir de 65 €. Et gîte pour 4 personnes. Animaux acceptés (1 € par jour). Connexion Internet. Vélos prêtés, jeux de plein air, ping-pong, balançoire et pêcherie à disposition gratuitement.

Les chambres d'hôtes peuvent héberger 10 personnes. Elles se trouvent dans une grande maison du XIX^e siècle au milieu d'un parc où coule tranquillement un charmant cours d'eau. Des jeux pour enfants et une petite basse-cour captivent les plus jeunes pendant que toute la famille s'âtre dans un cadre reposant. A l'intérieur, les hôtes peuvent profiter du salon et de la bibliothèque. Un gîte de trois chambres est situé dans une maison indépendante avec tout le confort. Son style berrichon et ses vieux meubles, son coin cuisine et son séjour sont adaptés pour 4 personnes.

■ DOMAINE APICOLE DE CHEZELLES

26, rue du Lavoir

○ 02 54 36 66 01

www.domaine-chezelles.com

sapik@wanadoo.fr

Vente en ligne.

C'est en 1900 qu'Alexandre Robin installe à Chezelles ses soixante paniers d'abeilles. Sur la douzaine d'hectares de terre qu'il possède, son fils René développera une véritable exploitation apicole. Aujourd'hui, après quatre générations de Robin, Chezelles produit du miel, du pollen ainsi que de la gelée royale, des friandises et même des produits cosmétiques. L'entreprise commercialise aussi de la propolis, une résine dont les vertus antibiotiques sont reconnues. Un domaine d'une importance considérable, à visiter absolument. Les produits sont de grande qualité, ils sont disponibles également sur la boutique en ligne.

Méobecq

A 22 km au sud-est de Mézières par les D925 et D11. Située au cœur du Parc naturel de la Brenne, Méobecq compte de nombreux étangs. La rivière l'Yoson arrose le territoire de la commune. Elle est également traversée par le sentier de grande randonnée de pays *Les Mille Etangs*.

Au Moyen-Âge, le territoire de Méobecq était très sauvage et de nombreux moustiques y pullulaient en raison des eaux stagnantes des marécages. L'endroit a été défriché par saint Cyran et ses compagnons afin d'y fonder une communauté. Saint Cyran était peut-être envoyé par le roi Dagobert. Après l'édification d'un premier monastère (sans doute construit en bois avec des branchages trouvé sur place), saint Cyran quitte la Brenne pour aller fonder un autre établissement religieux. L'abbaye fondée sur le site de Méobecq prospère. Les nombreux domaines, des moulins, plusieurs d'étangs, une vaste étendue de bois, du grain, du gibier et du vin concourent à cet enrichissement. Aujourd'hui on peut admirer à Méobecq l'abbatiale Saint-Pierre, qui date du XI^e siècle.

■ ÉGLISE ABBATIALE SAINT-PIERRE

En plein centre du village se dresse l'imposante église abbatiale restaurée, dernier témoin de la très grande abbaye fondée ici par saint Cyran dans la première moitié du VII^e siècle. De ce grand monument, il ne reste aujourd'hui qu'une travée de la nef, le transept et le chevet à une absidiole et quatre absidioles. L'intérieur est orné de fresques représentant le Christ en Majesté repeint au XV^e siècle. Une litre funéraire – large bande noire peinte sur les murs – aux armes d'un ancien abbé de Méobecq date de 1467. De l'autre côté de la route, au nord de l'église, on reconnaît d'autres bâtiments de l'abbaye, en cours de restauration.

Saint-Genou

A 8 km de Buzançais par la D63.

Saint-Genou, qui se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay, est traversée par la rivière Indre. Le père du journaliste Michel Denisot y exerçait la profession de garagiste. L'abbatiale Saint-Genou, qui date du XII^e siècle, est classée monument historique depuis 1862. Curiosité de la commune : sa lanterne des morts, édifice en forme de tour surmontée par un pavillon. Le musée de la porcelaine Charles Robin permet de retracer l'important passé porcelainier de la commune.

■ ÉGLISE

Ouverte toute l'année. De 9h à 18h.

Cette église est un magnifique édifice roman classé Monument historique depuis 1882 et renommé pour la qualité de ses sculptures. Les chapiteaux sculptés sont magnifiques. On y voit des feuilles d'acanthes, de nombreux animaux et des scènes bibliques (Daniel dans les fosses aux lions, Joseph, Adoration des Mages...). Après les démolitions du XVII^e siècle, l'ancienne abbatiale bénédictine ne mesure plus que 23 mètres de long alors qu'elle en faisait 50 lors de sa construction au tout début du XII^e siècle. Des parterres fleuris redessinent l'ancien jardin de l'abbaye. À voir également, une lanterne des morts du XII^e siècle.

■ MUSÉE DE LA PORCELAINE

2 bis, rue des Vigneaux

02 54 38 45 23

www.saintgenou.fr

mairie.saintgenou@wanadoo.fr

Ouvert de Pâques à fin septembre. Ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 18h30. Sur rendez-vous pour les groupes de 10 à 25 personnes. Adulte : 3 €. Enfant (jusqu'à 15 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €. CB non acceptée. Boutique. Animaux autorisés.

Le village a été un important centre porcelainier avec sept usines en 1945. Pour conserver le souvenir de cette activité disparue, un petit musée a été créé en 1998. Il expose des machines, des pièces de porcelaine fabriquées dans le village, un montage vidéo et propose un dépôt-vente et la vente sur commande de plats décorés. On y admire quelques pièces exceptionnelles et on apprend les méthodes de fabrication et les gestes des professionnels. Visite libre ou guidée sur demande.

Vendœuvres

A 12 kilomètres de Mézières par la D925.

Vendœuvres est située dans la région naturelle de la Brenne, au sein du parc naturel régional de la Brenne, non loin de l'étang de la Fosse Noire et de la forêt de Lancosme. Les rivières la Claise et l'Yoson arrosent son territoire. La commune se trouve dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage Valençay.

Le château de Lancosme, situé au sud de Vendœuvres, sur le domaine du même nom, a été aménagé en gîte.

■ CHAPELLE SAINT-SULPICE

Une belle promenade est à faire jusqu'à la chapelle construite dans une clairière de la forêt de Lancosme, à proximité de la source du même nom. Le bâtiment du XVI^e siècle est d'une architecture toute simple, en grès de Brenne et couvert d'une toiture en petites tuiles plates. La source est réputée soigner les convulsions des enfants et les rhumatismes. Il suffit de jeter dans l'eau très claire quelque menue monnaie... Il paraît que tous les vœux peuvent être exaucés ! A tester donc, avec ou sans prière.

■ DOMAINE DU COUDREAU

NOUVEAU

06 31 04 93 76 / 07 50 44 67 49

natemma36@orange.fr



Gîtes de France. Accueil vélo. 2 chambres. Chambre double 80 €. Chèque Vacances. Restauration (table d'hôtes : 25 €, pique-nique : 18 €).

Nathalie et Emmanuel Lombard ont aménagé en 2017 deux chambres d'hôtes (Feng Shui) dans une agréable maison du XIX^e siècle, en pleine forêt de Lancosme. Deux gîtes sont aussi à la disposition des vacanciers (gîte Brocard et gîte Salamandre). Cet hébergement donne accès au parc de 330 hectares. Vous pouvez selon la saison cueillir les champignons, écouter le brame du cerf, pêcher ou simplement vous promener dans la forêt. On vous propose également une table d'hôtes ou un pique-nique le midi, sur réservation. Les chevaux sont accueillis en box ou au pré et des vélos peuvent être mis à disposition. Un lieu privilégié pour se reposer et découvrir la nature du parc de Brenne.

Villedieu-sur-Indre

Villedieu-sur-Indre est une commune située dans la région naturelle de la Champagne berrichonne. Les rivières l'Indre, la Claise et la Trégonce arrosent son territoire. L'établissement des hommes sur ce secteur est très ancien puisqu'on sait qu'au III^e siècle Villedieu-sur-Indre portait le nom gallo-romain de Pontiniacum. C'est Raoul De Déols qui a fondé un prieuré au X^e siècle dans ce petit bourg alors appelé Ponthieul. Il a alors décidé de le transformer en *Villa Dei*, devenu ensuite La Villedieu. Pendant la Révolution française, le nom du secteur a une nouvelle fois été changé en celui de La Vérité, pour devenir ensuite Pontigny-sur-Trégonce. En 1890 elle a reçu son nom actuel.

En 1847 la jacquerie de Buzançais s'est étendue à Villedieu, y provoquant des émeutes.

Aujourd'hui on peut y admirer l'église Saint-Sébastien qui date du XI^e siècle et a été remaniée au XIX^e siècle. Elle est classée monument historique depuis 1994. Son frontispice s'orne de la devise de la République française « Liberté, égalité, fraternité ».

■ LA GOURMANDINE

1, avenue de la Gare

02 54 29 87 91

www.lagourmandine36.fr

OUVERT du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 32 € à 44 €. Formule du midi : 15 € (deux plats, 18 € 3 plats). Terrasse.

Un restaurant gastronomique qui met en valeur les produits du terroir. Le chef cuisine de belles assiettes, très travaillées. Vous aurez le choix entre une ballottine de canard sauvage au foie gras ou une tarte fine à la crème de jambon de pays et champignons des bois, un émincé de dos de cabillaud demi-sel gratiné d'un sabayon ou des médaillons de jarret de porc pané. Vous êtes reçus dans un beau décor de murs à pierres vues et de tables nappées de blanc (nappes et serviettes en tissu, vaisselle de porcelaine blanche).

■ LA GOURMANDINE

1, avenue de la Gare

02 54 29 87 91

www.lagourmandine36.fr



3 chambres. Chambre double de 60 € à 70 €. Demi-pension : 27,50 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Restauration. L'établissement propose seulement trois chambres, à un prix modeste. Loin d'être impersonnelles comme le sont les chambres d'hôtel de chaînes, chacune a son ambiance propre : romantique, classique ou zen. Elles disposent d'un lit double et d'une armoire. Bien situé à proximité des sites nature de la Brenne, du château de Valençay ou de celui d'Azay-le-Ferron, l'hôtel est aussi à 5 minutes à pied du golf de la commune. Une halte paisible, qui permet de goûter à la cuisine gastronomique du chef.

■ GOLF DU VAL DE L'INDRE

85, rue du Général de Gaulle

02 54 26 59 44

www.golfvaldelindre.fr

clients@golfvaldelindre.fr

OUVERT tous les jours. 18 trous : de 41 € à 56 €. Tarifs réduits : se renseigner. Restauration.

Le golf Golfy du Val de l'Indre s'étend sur les 60 hectares du parc du château de Villedieu. Dans un bel environnement boisé, au bord de la Trégonce, ce parcours de 18 trous – par 72, de 6 132 mètres – est adapté aux débutants, comme aux joueurs aguerris. Les fairways et leurs 43 bunkers seront un défi agréable à relever pour tout amoureux du golf. À côté de cela, les golfeurs pourront aussi s'adonner à leur sport favori sur le practice, le putting green ou encore sur le parcours 3-trous d'école. Des cours d'initiation ou de perfectionnement, ainsi que des stages sont également proposés.

► **Par 72 de 6 132 m.**

► **Slopes :** hommes, blanc : 134 ; jaune : 133 ; bleu : 129 ; rouge : 128. Femmes, jaune : 137 ; bleu : 132 ; rouge : 128.



ATELIER DE LA BIÈRE

Zone Industrielle Villedieu-Niherne

Route de Chateauroux

02 54 60 87 69 / 06 60 68 85 26 /

09 67 08 87 69

www.atelierdelabiere.fr

atelierdelabiere@orange.fr

OUVERT du lundi au samedi de 11h à 18h. Pour le samedi, téléphoner avant.

Ancienne institution des soirées conviviales, l'Atelier de la Bière a choisi de recentrer son activité sur la brasserie. Toutes les garanties de l'artisanat sont respectées pour brasser à la main et concocter ses bières dans les fûts de cinq cents litres. D'une rigueur inégalée en la matière, Franck Bellon sélectionne ses ingrédients notamment les orge maltés du Berry. Par passion, il n'hésite pas à ouvrir les portes de sa brasserie lors de conférences-dégustations. Brunies, blondes ou ambrées, les bières sont présentées dans des bouteilles de verre qui leur garantit une période de conservation optimale d'un an. Plus fruitée au goût, avec une fine amertume et une longueur en bouche, la bière ambrée est réservée aux inconditionnels qui y reconnaîtront un grand cru. Loin d'adopter l'idée de se reposer sur ses lauriers, ce brasseur a innové en 2012 avec le « Berry Cola » dont il cache jalousement la recette inédite. Cette belle initiative donne à tous une raison supplémentaire de consommer local tout en faisant frémir ses papilles. A savourer en toute occasion et sans modération ! Les produits se trouvent aussi sur les marchés de producteurs locaux et dans de nombreux commerces.

■ PORCELAINE FRELON – LA DÉCO D'ANAEILLE

58, rue du Général de Gaulle

06 30 65 69 77

deco.porcelaine36.free.fr

OUVERT du mardi au samedi de 10h à 19h. Livraison possible (commande sur le site).

La Déco d'Anaëlle vous propose une large gamme de faïence décorée. Dans sa boutique-atelier, vous trouverez des services de table peints de motifs inspirés de la nature ou de la chasse, de la faïence pour la cuisine, des vases, mais aussi des objets personnalisables (tasses, coquetteries) : un cadeau original pour une naissance. L'artiste réalise également des fresques murales. Les créations d'Anaëlle sont en vente aussi sur son site et dans de nombreuses boutiques de produits du terroir.

CHATEAUROUX

Châteauroux est la contraction de *Castrum Radulphi*, Château Raoul, qui figure pour la première fois dans un acte en 1112. Presque au centre de la France, à 154 mètres d'altitude et 250 kilomètres au sud de Paris, la ville est baignée par la rivière Indre. Châteauroux est située au cœur de régions naturelles : la Champagne berrichonne où dominent les grandes exploitations céréalières, la Brenne – pays des mille étangs – et les Boischaut nord et sud, bocages consacrés à l'élevage. La ville conserve quelques beaux édifices : le couvent des Cordeliers, l'hôtel-musée Bertrand, l'église Saint-Martial, le château Raoul qui abrite la préfecture... Au fil des rues, on peut voir des maisons médiévales et des hôtels particuliers du XVIII^e siècle. Plusieurs parcs sont bien fleuris (parc Balsan, mail saint-Gildas, jardin des Cordeliers). La zone marécageuse de Belle-Isle est aménagée en lieux de loisirs sportifs, tandis que le centre-ville abrite le bel espace culturel baptisé Equinoxe.

■ CHATEAUROUX BERRY TOURISME

Loisirs Accueil Indre

7 bis, place de la Gare

02 54 34 10 74

www.chateauroux-tourisme.com

accueil@chateauroux-tourisme.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 15h à 18h.

L'office de tourisme de l'agglomération dispense de nombreux conseils et propose des visites guidées. Une boutique de produits locaux est également à la disposition des visiteurs. Le site Internet flambant neuf donne une liste des hébergements, des restaurants, des lieux de visite et des activités. Il met aussi en relation avec la salle de spectacles MACH 36. Traduction en anglais et en néerlandais. Les guides touristiques papier bénéficient également de traductions. L'office de tourisme loue aussi des vélos pour profiter des 18 km de pistes cyclables.

Pour s'y rendre

■ ABEILLE TAXIS

3, place de la Gare

02 22 06 24 00

www.taxis-chateauroux.fr

abeilletaxichateauroux@gmail.com

OUvert tous les jours de 5h45 à 0h.

Faciles à trouver, les voitures stationnent devant la gare SNCF. Abeille taxi propose 17 véhicules confortables, jusqu'à 7 places. L'entreprise est également conventionnée pour le transport de malades et propose des taxis de nuit. Elle peut vous transporter tous les jours, dans tout le département pour de petites ou de grandes distances. Elle réalise également des rapatriements et des déplacements touristiques dans la région Centre-Val-de-Loire. Les chauffeurs peuvent parler anglais ou espagnol.

■ STATIONNEMENT

Stationnement gratuit proche du centre-ville

Une partie de l'avenue du 6-Juin-1944, la place de la Victoire-et-des-Alliés, la rue Petite-du-Palan, la place du Palan, la rue de l'Indre, la rue Descerte-de-Ville, Couvent des Cordeliers, la rue Lézérat, la rue de Mousseaux, une partie de la rue Bourdillon, la place de la Promenade-des-Capucins et la rue Cantrelle.

Parkings payants du centre-ville

► **Parking de l'Hôtel de Ville.** 80 places. Accès rue Porte-aux-Guédon.

► **Place Voltaire.** 350 places de stationnement payant du lundi au vendredi de 7h à 20h. Forfait 24 heures. Entrée rue Napoléon Chaix.

► **Parking Diderot.** 500 places. Accès rue de la République, sortie rue Rabelais.

► **Parking Equinoxe.** 242 places. Accès rue de la République, sortie rue Paul-Louis-Courrier.

► **Parking privé le Mercure.** 86 places. Entrée rue Molière.

► **Parking des Halles.** 151 places. Accès rue des Halles, sortie place Monestier.

► **Parking Centre-Ville (ex-Saint-Luc).** 345 places. Accès et sortie rue Albert-I^{er}.

► **Parking Gare de Châteauroux.** Parking sous barrières, 103 places dont 72 réservées aux usagers de la SNCF. Entrée par la rue Bourdillon et la rue Napoléon-Chaix, accès piétonniers par la gare et la rue Bourdillon. Avec vidéosurveillance.

En car

Plusieurs compagnies de cars proposent de circuler à partir de ou à destination de Châteauroux. Pour aller par exemple à Toulouse ou à Paris, vous pouvez emprunter les cars Ouibus SNCF (<https://fr.ouibus.com>) ou Isilines (www.isilines.fr). Comptez 12 à 15 € pour vous rendre à Châteauroux depuis Paris ou Toulouse. L'arrêt se trouve à la gare routière, près de la gare SNCF. La société Flixbus assure l'aller-retour Paris-Châteauroux-Limoges-Brive (www.flixbus.fr). Pour Flixbus, l'arrêt est à Saint-Maur Cap Sud, en face du magasin Kiabi.

Pour y circuler

■ LE RÉSEAU HORIZON

6, allée de la Garenne

02 54 08 11 33

www.bus-horizon.com

Depuis le 22 décembre 2001, les transports en commun sont gratuits sur l'ensemble du réseau de la communauté d'agglomération castelroussine (Châteauroux Métropole) afin d'améliorer la mobilité urbaine et préserver la qualité de l'air. Ces bus sont très empruntés par les habitants qui peuvent ainsi silloner la ville ou se rendre facilement dans les zones commerciales de la périphérie. La place Voltaire, près de la gare, est le noeud où se rencontrent ces lignes.

Renault Mobility

Renault a développé une application qui permet de louer des véhicules en libre-service, 24h/24. Vous pouvez conduire une Twingo à partir de 5 €/heure (4 € la nuit). La Zoé vous coûtera 7 € et le Kadjar Scenic 9 €. Vous avez droit à 100 km parcourus. Des forfaits existent à la journée, au week-end. L'assurance et le carburant sont compris dans le tarif. Une fois votre inscription réalisée, vous pouvez réserver votre véhicule en quelques clics. Sur place, vous demandez le déverrouillage des portes sur l'application et vous pouvez partir avec le véhicule réservé. Votre déplacement terminé, vous remettez le véhicule en place. La location sans souci et sans contrainte. Renseignements au 0 805 080 217 (numéro vert) et sur le site www.renault-mobility.com.

Transports en commun

► Gratuité des transports en commun sur Châteauroux

De 7h à 20h, 34 bus desservent les 12 communes de l'agglomération castelroussine (Châteauroux Métropole) gratuitement. Les 12 lignes se croisent place Voltaire. Pionnière en la matière, la ville de Châteauroux a instauré la gratuité dans ses transports en commun en 2001 sous l'impulsion du maire de l'époque, Jean-François Mayet. Un an plus tard, la fréquentation avait progressé de près de 81 %.

Stationnement

La ville dispose de plus de 3 000 places de parking. Plus de la moitié est abritée dans des ouvrages construits. Là, la première heure de stationnement est gratuite. Il s'agit des parkings : Diderot, Équinoxe, Centre-ville (anciennement Saint-Luc) et Les Halles. Ils sont ouverts en permanence. En surface, la place Voltaire propose un stationnement à 2 € la journée (sauf le samedi matin où se tient le marché). Sur les autres parkings du centre-ville, la carte «super-rapide» donne droit à une heure de stationnement gratuite le matin et une heure l'après-midi. Les horodateurs récents permettent un paiement par smartphone, carte bleue sans contact, ticket des commerçants... inutile de courir après la monnaie.

Points d'intérêt

Monuments

■ L'ANCIENNE MANUFACTURE DES TABACS – CENTRE COLBERT

Avenue de La Châtre

La manufacture est un important témoignage du patrimoine industriel de Châteauroux. D'une superficie de 3 hectares, elle a été construite entre 1858 et 1862. Le plan adopté ici par F. Rolland et Dauvergne servira de modèle aux autres constructions de manufactures pendant plus d'un demi-siècle. Après avoir fabriqué cigarettes, poudre à priser, scaferlati, sa fermeture survient en 1998. Sa restauration a été magnifiquement menée et elle accueille depuis 2005 plusieurs entreprises et administrations. Un hôtel-restaurant de prestige y a pris place depuis peu. N'hésitez pas à admirer le bâtiment à la nuit tombée, car il bénéficie d'un bel éclairage.

■ LE CHÂTEAU RAOUL

Place de la Victoire-et-des-Alliés

OUvert exceptionnellement pour des expositions ou pour les Journées du Patrimoine en septembre.

Au XII^e siècle, c'est une des places fortes les plus importantes d'Aquitaine, avec un donjon et deux ailes de bâtiments qui se rejoignent en équerre. En 1778, Claude Dupin, le grand-père de George Sand qui fut collecteur d'impôts, est installé au château Raoul. Le château Raoul, devenu hôtel de la préfecture sous le Consulat, sert de demeure aux préfets jusqu'en 1826. A partir de 1821, on commence la construction d'un nouvel hôtel de préfecture à côté du vieux château. En 1880 débute la restauration du château Raoul sous la direction de l'architecte Dauvergne. Il est aujourd'hui la propriété du Conseil général, mais sa proximité avec l'hôtel de la préfecture empêche les visites. Il est ouvert qu'occasionnellement pour des expositions et pour les journées du patrimoine, au mois de septembre. Abordez-le par la rue de l'Indre, il domine la rivière de manière impressionnante.

■ COUVENT DES CORDELIERS – MUSÉE



4, rue Alain-Fournier ☎ 02 54 61 12 30

www.chateauroux-tourisme.com

musees@ville-chateauroux.fr

OUvert pendant les périodes d'exposition. Se renseigner. Gratuit.

La tradition veut que Guillaume I^{er} de Chauvigny, de retour de croisade, ait décidé de la construction de ce couvent vers 1214. Cette thèse est remise en question et il semble bien que sa fondation soit postérieure. Il n'est pas non plus certain que l'établissement ait été fondé par le moine Filponti dit Bonencontre, compagnon de saint François d'Assise. Toutefois, on peut affirmer que le couvent des Cordeliers est un des couvents de ville parmi les plus anciens de France et un des mieux conservés. Il a le plan type des bâtiments de l'ordre franciscain caractérisé par un extrême dépouillement. L'église de 50 mètres de long par 9,70 mètres de large est une halle à prêcher sous une charpente en bois de 18 mètres de hauteur. Un vaisseau unique sans transept, au chevet plat, sans déambulatoire ni collatéraux, précédé d'un porche XVII^e siècle, puis d'un beau portail XIII^e siècle. Une partie des vitraux déposés en 1876 a été égarée et il ne reste plus à admirer que la Rose du Jugement dernier datée du XIII^e siècle. Sauvé par René Pécherat, le couvent conserve de belles arcades et un agréable jardin. Le couvent des Cordeliers est devenu lieu d'exposition, il accueille aussi le salon du livre L'Envolée des Livres au mois d'avril.

Les sculptures d'Ernest Nivet

Ernest Nivet (1871-1948) est un sculpteur né à Levroux dans une famille modeste et mort à Châteauroux. Il fut élève de Rodin et ami de Camille Claudel. Il a représenté ses contemporains dans leurs occupations quotidiennes (le berger, la fileuse, la tricoteuse, le faucheur). Plusieurs de ses sculptures sont visibles dans les villes de l'Indre. On lui doit notamment un berger couché exposé place Saint-Cyran à Châteauroux et un berger debout dans les jardins de la préfecture. Ernest Nivet a réalisé le monument aux morts de Châteauroux, place de la Victoire et des Alliés (Les Pleureuses), celui de La Châtre, d'Issoudun, de Buzançais, de Levroux, d'Eguzon. Outre une représentation précise des costumes, on y lit l'esprit pacifiste dans lequel le sculpteur a réalisé ses œuvres. Il sculpte des mères et des sœurs éplorées. Nulle volonté de revanche, nulle bravade, mais le deuil de celui qui fut soldat pendant la Première Guerre mondiale.

■ ÉGLISE NOTRE-DAME

Place Roger-Brac

De style néoroman, cette église a été édifiée sur les plans de Dauvergne, inspiré par l'église d'Issoire dans le Puy-de-Dôme, et terminée en 1882. Une Vierge dorée de 6 mètres de hauteur est perchée sur la coupole et son clocher s'élève à 50 mètres. A l'intérieur, une série de chapiteaux de Girault-Dupin et les colonnes du chœur de granit veiné. Une Pietà du XVI^e siècle a été réinstallée dans une chapelle.

■ ÉGLISE SAINT-ANDRÉ

Place Voltaire

Consacrée en 1876, cette église de style néogothique a été construite sur des plans de l'architecte Henri Dauvergne. Ses deux flèches de 60 m de haut la font remarquer de loin. Son triple portail est abondamment sculpté et comporte la curieuse mention « République française ». Le mobilier est riche : des fonts baptismaux en marbre noir, un beau maître-autel, un lustre en fer forgé et deux tableaux du XVIII^e siècle : *Le Mariage de la Vierge* et *La Fuite en Egypte*. Ces tableaux furent offerts par le général Bertrand.

■ ÉGLISE SAINT-MARTIAL

Rue Grande

Cette église est la plus ancienne de la ville. Elle est attestée au XII^e siècle. Elle a été une annexe du prieuré de Saint-Denis. Cette minuscule église posée sur les pavés de la rue Grande est constituée d'une nef d'origine romane. Le clocher-porche, plus récent, date du XVI^e siècle. Il est très décoré, de colonnettes et de sculptures grotesques, dans le style gothique flamboyant. A l'intérieur, on peut admirer les statues de Saint Jean, de la Vierge et de saint Denis.

■ LA MANUFACTURE DE DRAPS –

MANUFACTURE BALSAN

Avenue François-Mitterrand

L'architecte Dauvergne a été chargé par Pierre Balsan, industriel audacieux, de reconstruire la vieille usine à draps du parc pour lui donner une importance considérable. Couvrant 8 hectares de bâtiments, le chantier de la manufacture de draps débute en 1862 et s'achève en 1869. Il faut voir la cathédrale qu'est le bâtiment principal, classé Patrimoine industriel,

avec son pignon triomphant, ses portes à arcs en plein cintre, un lanterneau, sa cloche et sa pendule. En 1873, Dauvergne construit le château Balsan pour les maîtres de la manufacture. Réhabilité en 2016, c'est un beau monument. Le parc avec ses grands arbres est une agréable promenade, bien mise en valeur par des aménagements récents. Le musée des Arts et Traditions populaires se trouve dans le parc. Aujourd'hui les bâtiments de la fabrique Balsan sont en cours de réhabilitation par la Ville. Projet en cours : réalisation d'un bel espace aquatique, Balsan'eo, pour 2019.

■ MUSÉE-HÔTEL BERTRAND

2, rue Descente-des-Cordeliers

02 54 61 12 30

www.chateauroux-tourisme.com

musees@ville-chateauroux.fr

Fermé en janvier. De février à décembre, du mardi au dimanche. D'octobre à mai : de 14h à 18h. De juin à août : du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; ouvert le samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En septembre : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture en janvier et les jours fériés sauf le 14 juillet, le 15 août et le 1^{er} novembre. Gratuit. Audioguide 4 €. Boutique.

Le musée est installé dans l'ancien hôtel particulier du général Henri-Gatien Bertrand, grand maréchal du palais et fidèle compagnon de Napoléon. L'archéologie gauloise et gallo-romaine présente quelques pièces remarquables tel un ensemble exceptionnel de 21 stèles funéraires gallo-romaines, découvertes en 1908 à Saint-Amboix (Cher). Dans les collections du XIX^e siècle, on relève la présence des œuvres d'Auguste Borget, ami de Balzac, qui a rapporté de ses voyages des esquisses pittoresques d'Inde, d'Amérique du Sud et de Chine. Deux œuvres de Camille Claudel sont en bonne place aujourd'hui dans le musée Bertrand. Le buste en bronze de son frère Paul, dont elle fait don en 1895, ainsi qu'un de ses premiers grands plâtres Sakuntala. Les deux personnages enlacés restèrent longtemps cachés dans les réserves. Ils sont aujourd'hui à l'honneur mais ils ont perdu des membres pendant cette période d'indignité. Les tableaux d'artistes régionaux et en particulier de ceux de l'Ecole de Crozant



Des guides de voyage sur plus de **700** destinations
www.petitfute.com



Suivez-nous sur

Equinoxe-scène nationale

La salle de spectacle Equinoxe surprend, au premier regard. Construit en 1994, ce bâtiment de verre et béton prend la forme courbe d'un gros paquebot posé dans la ville. On y retrouve une étrave, des hublots. On pousse l'imitation jusqu'à utiliser dans le hall une sonnerie de corne à brume pour inciter les spectateurs à regagner leur place. La salle, habillée d'un élégant dégradé de gris, offre 1 136 places très confortables. La programmation est riche et éclectique. Vous pouvez assister à un concert de Julien Clerc, à une représentation de *Richard III*, comme à un spectacle de cirque vietnamien, de danse contemporaine sur de la musique électro ou d'acrobaties marocaines. De nombreux spectacles pour enfants sont proposés et la part belle est laissée aux arts de la piste. Pour profiter de ces plaisirs sans remords, les prix sont doux et des abonnements sont possibles. On vous propose également des visites de la salle et de ses coulisses, sur réservation à la billetterie.

► **Equinoxe**-La Grande Scène Avenue Charles de Gaulle 36300 Châteauroux – ☎ 02 54 08 34 34
www.equinoxe-lagrandescene.com

sont bien représentés avec les œuvres de Madeline, Guillaumin, Fernand Maillaud et Raoul Adam. Le musée présente aussi des souvenirs de l'époque napoléonienne (la volière de Sainte-Hélène, le sabre d'Aboukir).

■ PALAIS DE JUSTICE

Place Lucien-Germereau

De style néoclassique, le palais de justice est une œuvre de l'architecte Dauvergne de 1865. Sans grande originalité, il présente une façade à colonnes et tympan.

■ LES PLEUREUSES

Place de la Victoire-et-des-Alliés

OUvert toute l'année. Gratuit.

C'est le groupe monumental le plus connu et le plus photographié. Il est assez remarquable pour les visages et les attitudes des deux femmes : la mère et l'épouse du soldat mort à la guerre 1914-1918. Mais on peut également jeter un coup d'œil sur les deux paysannes qui nourrissent un agneau au fronton de l'ancien immeuble de l'association des Eleveurs, rue de la Poste au n° 8, et sur le *Retour du soldat mutilé*, monument de la guerre 1914-1918 sur la place Lafayette. Il est l'œuvre d'Ernest Nivet, sculpteur berrichon connu pour ses monuments pacifistes.



■ LA PORTE SAINT-MARTIN

OU DE LA VIEILLE PRISON

C'est un des rares vestiges du vieux Châteauroux. Enjambant une ruelle pavée qui a gardé son charme ancien, la porte Saint-Martin mérite le détour par son spect romantique. A regarder de préférence du côté de la rue Descente-de-Ville. Elle représente vraisemblablement les armoiries de la ville avec son arcade en plein cintre et sa tour. Restaurée au XVI^e siècle, cette porte a servi de prison jusqu'en 1742.

■ LES STATUES DU GÉNÉRAL BERTRAND

Le général Bertrand, compagnon de Napoléon, est une des gloires de la ville où il possédait sa demeure (aujourd'hui musée). Deux statues du fameux général trônent dans la ville : l'une sur la place Sainte-Hélène, réalisée par François Rude auteur de la Marseillaise de l'Arc de Triomphe et celle de la cour de l'hôtel Bertrand – œuvre de Marochetti – qui a fait scandale en son temps car un soleil frisant l'uniforme du général ne cachait pas vraiment une partie indécente de son anatomie !

Musées

■ MAISON DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES

Parc Balsan

44, avenue François-Mitterrand

☎ 02 54 61 12 30



Visite sur rendez-vous exclusivement, du lundi au vendredi. Gratuit.

Ce musée est installé dans les anciennes écuries de la manufacture du parc Balsan, restaurées de façon exemplaire. Il abrite les collections d'objets, de tableaux et costumes traditionnels qui retracent la vie rurale des Berrichons de 1850 à 1930. Les tableaux des peintres locaux comme Fernand Maillaud, Adam, Paul Rue, Charodeau, les sculptures de Nivet illustrent tous les aspects de cette vie paysanne. Une porte ouverte sur la vie, les us et coutumes de nos aïeuls, un passage obligé pour appréhender la vie du XIX^e siècle en Berry. La visite peut être libre ou guidée ; elle dure environ une heure.

Balades, flâneries

■ INDRE NATURE

Parc Balsan

44, avenue François-Mitterrand

☎ 02 54 22 60 20

www.indrenature.net

association@indrenature.net

Cette association est reconnue pour ses actions en faveur de l'environnement. Elle agit sur tous les fronts : inventaire, étude, protection, préservation de la faune et de la flore. En plus de ses missions d'information, l'association propose un calendrier bien fourni d'animations que les passionnés de nature suivent avec intérêt. Sorties découverte et à thèmes, on peut ainsi découvrir les plantes, les reptiles, les oiseaux ou les batraciens sur l'ensemble des régions naturelles du département – Brenne, Boischaut et Champagne. Des chantiers nature sont organisés (remise en état d'une tourbière, débroussaillage...). On retrouve l'association lors des salons et forums liés à la nature, comme *Chapitre Nature au Blanc*, le week-end de l'Ascension.

Visites guidées

L'office de tourisme propose une quarantaine de visites guidées sur des thèmes différents : Châteauroux roman ou gothique, à l'époque moderne ou contemporaine, la ville au Moyen Âge ou à la Renaissance, Châteauroux contemporain, au XIX^e siècle, Art nouveau ou Art déco. Ces visites sont programmées en juillet et août. Elles sont ouvertes aux groupes à partir de 5 personnes et sont disponibles aussi en anglais. Mais tout au long de l'année, des totems répartis dans la ville permettent de découvrir en toute liberté le patrimoine et l'histoire de Châteauroux. Ce parcours historique et culturel est lui aussi très complet : 40 stations sont prévues.

■ PARC BALSAN

Rue François Mitterrand

Le parc Balsan était la propriété d'une famille de riches industriels. La famille Balsan possédait là une manufacture de draps (fabrication d'uniformes pour l'armée) et son château (XIX^e siècle). La ville a racheté l'ensemble et le réhabilite petit à petit.

Dans ce quartier neuf près de l'IUT et des logements étudiants, ce grand parc de quatre hectares et demi est un poumon vert bien agréable aux bords de l'Indre. Les arbres ont fait l'objet d'une étude pour abattre les plus mal en point et en replanter de nouveaux en 2014 et 2015. Des allées ont été redessinées pour les piétons et les deux-roues. Le parc comporte des pelouses, des espaces plus champêtres et des lieux de détente. Les voitures y sont interdites, sauf dans un périmètre restreint pour l'accès au château.

Le couvert

■ L'ARDOISE DE NICO

91, rue Grande

02 57 54 36 37

www.lardoisedenico.fr

contact@lardoisedenico.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 13,90 € à 27 €. Menu enfant : 10,90 €. Plat du jour : 10,90 €. Ardoise : 13,90 € à 15,90 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Piano a été remplacé par L'Ardoise de Nico. Dans une vaste salle sur trois niveaux, au décor simple, on vous sert une bonne cuisine traditionnelle. Les plats à l'ardoise changent tous les jours. Futé a apprécié le velouté de légumes, le rougail de saucisses servi avec des tagliatelles et la verrine de poires poêlées au miel avec sa glace caramel. Vous pouvez opter aussi pour un poisson, un hamburger au canard fumé ou l'entrecôte grillée. Des produits frais pour un tarif très compétitif. Le service est très rapide et souriant. L'accueil est très agréable. Le fond de la salle a vue sur la cuisine mais l'ambiance peut être un peu bruyante.

■ LE BISTROT GOURMAND

10, rue du Marché

02 54 07 86 98

www.lebistrotgourmand36.com

contact@lebistrotgourmand36.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 15,50 € à 33 €. Formule du midi : 14,50 € (à 17,50). Vin

au verre. Plat du jour : 9,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Dans un cadre feutré, Patrick Poitoux et son équipe proposent : œufs cocotte au foie gras maison, tartare de saumon à l'orange, citron et basilic, chips de gingembre, hampe de bœuf grillée aux échalotes confites, rognons de veau poêlés, pavé de saumon cuit vapeur au beurre citronné et œufs de hareng fumés. En dessert, on hésite entre soupe de poires à l'orange et zestes confits, poêlée de fruits frais ou fondant au chocolat noir et cœur de chocolat blanc. Plus de choix, plus de goût, des produits de saison, voilà le credo du Bistrot. Le vin est servi au verre. Possibilité d'emporter sa bouteille. Aux beaux jours, le Bistrot Gourmand s'installe en terrasse fleurie et bien au calme, dans une cour au fond du restaurant. A noter aussi la salle pour groupes et séminaires pouvant accueillir jusqu'à 18 personnes.

■ CAFÉ MOUSTACHE

NOUVEAU

34, rue Joseph Bellierr

02 54 07 60 34

Ouvert du mardi au samedi de 11h à 21h. Carte : 21 € environ. Vin au verre.

Le Café Moustache est à la fois un café où l'on se détend dans les vastes canapés et un restaurant pour manger rapidement le midi sur les petites tables hautes. En saison froide, on vous sert une soupe bio déclinée en 25 cl ou 50 cl, une tartine généreuse avec sa salade (poulet-fromage, tartiflette ou magret de canard) et un dessert (coulant au caramel, sablé pommes amandes, gaufre). La cuisine est faite maison, simple et savoureuse. La carte est courte et suit les saisons. L'accueil est agréable et convivial, mais c'est surtout le décor qui frappe par le soin qui y a été accordé. Le bois est à l'honneur dans un mélange de style industriel et de nature baroque. Un résultat décalé du meilleur effet.

■ CAFÉ-BRASSERIE DES HALLES

11, place Monestier

02 54 34 36 42

www.cafebrasseredeshalles.fr

contact@cafebrasseredeshalles.com

Ouvert du lundi au samedi le midi ; du mardi au samedi le soir. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 9,50 € (formule du midi deux plats : 13 €, trois plats : 16,50 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

La brasserie propose une grande salle aux poutres apparentes et aux murs de pierre. Des expositions régulières ornent les murs. L'accueil est agréable et le service rapide. On vous propose une bonne cuisine de brasserie avec

des produits frais : salades colorées, burgers de qualité, fish and chips et des plats plus élaborés comme le steak de thon aux graines de pavot. Pour finir, de savoureux desserts (duo de mousse). La salle de café attenante est animée et la place Monestier permet de disposer une large terrasse ensoleillée. Nombreux concerts toute l'année.

■ LE CONTINENTAL

17, rue du Palais-de-Justice

02 54 34 36 12

www.hotel-continental36.com

lecontinental@orange.fr

Maître Restaurateur. Logis (2 cocottes). Fermé du 25 décembre au 2 janvier. Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du lundi au jeudi le soir. Menus de 23 € à 34 € (brasserie : 13,90 €). Menu enfant : 10,50 €. Carte.

Dans ce restaurant, l'accueil est chaleureux et les produits présentés sont de qualité. Deux types de repas vous sont proposés à cette adresse. Le côté restaurant traditionnel propose une cuisine du terroir (tarte aux pommes, romarin et foie gras poêlé, cassoulet d'escargots à la crème d'ail, magret de canard sauce aigre-douce, ris de veau et sa gelée de groseille, mousse de marrons et pailleté au chocolat, dessert flambé). Les produits locaux et de saison sont mis en avant, comme l'agneau du Berry, le sandre ou les poissons fumés de Brenne. Pour les petits budgets, un côté brasserie existe également avec un choix de recettes classiques (langue de bœuf sauce piquante, colin sauce estragon, crème caramel).

■ LA DERNIÈRE SÉANCE

NOUVEAU

129, rue Grande

02 54 07 74 09 / 06 62 38 44 06

la-derniere-seance@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir. Possibilité de privatiser le restaurant les autres soirs en semaine. Carte : 20 € environ. (de 14,50 € à 17,50 €). Vin au verre. Terrasse. Animations.

La Dernière Séance se trouve au bout de la rue Grande, sur la Place Monestier. C'est à la fois un restaurant et un bar à vins et à rhums. Des concerts y sont organisés (jazz, blues et autres musiques) et divers événements tout au long de l'année. À la belle saison, on s'installe avec délice à la grande terrasse sous les parasols. On y danse aussi l'été, lors du festival DARC. La déco est axée sur le cinéma (grandes affiches de film) et l'ambiance y est toujours festive. Le chef, Olivier Dion, revisite la cuisine du marché : croutillant de poisson aux légumes, burger végétarien ou au poisson, à la volaille, tarte au citron, pain perdu d'autrefois... La carte change tous les 4 mois environ et chaque jour, deux plats du jour sont proposés. Les fromages de chèvre sont locaux. Deux autres bons points : le service est rapide et les plats sont copieux.

■ LA CREPOUILLE

2, rue Bertrand

09 54 60 24 96

Ouvert du mardi au samedi. Galette de 7,20 € à 11,30 €, crêpe de 2,90 € à 7,10 €. Terrasse.

La façade brune et rouge au coin de la rue fait envie. L'Instant Thé a changé de propriétaires et est devenu la

Bistrot - Resto - Bar à vin



RESTAURANT

129 rue Grande / 36000 Châteauroux

02 54 07 74 09 / 06 62 38 44 06

la-derniere-seance@orange.fr



INDRE

Crépouille récemment. Le décor intérieur a été retouché comme ce confortable mur de coussins colorés derrière la banquette. Il a gagné en cocooning. L'accueil est souriant et efficace. La crêperie propose des crêpes sucrées et des galettes de sarrasin maison, avec un choix original de garnitures (poulet-curry, pommes de terre et bleu d'Auvergne), les crêpes sont flambées en salle : banane-rhum, poire-cognac, orange-Grand Marnier. Les confitures proposées sont maison. On peut y déjeuner, y faire une pause douceur à l'heure du goûter ou trouver son bonheur dans ce magasin qui propose un large choix de thés de la Compagnie Coloniale et du café moulu sur place.

■ L'ENTRECÔTE

123, rue Grande

02 54 08 46 87

Ouvert du mardi au samedi. Menu unique à 19 € (plat-dessert ou entrée-plat : 14,50 € le midi, 15 € le soir). Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 11 €. Vin au verre. Terrasse. Animations.

Ce restaurant, voisin de l'école de musique, existe depuis 1945. Actuellement tenu par Jean-Marc Bayard, il sert une cuisine traditionnelle à base de viande bovine (tripes, foie de veau, steak limousin, tournedos, entrecôte bien entendu). Mais vous y trouverez aussi un excellent foie gras, du magret de canard au miel, de la souris d'agneau... Le midi, après le buffet d'entrées, on a le choix entre trois plats du jour et les desserts de la carte. Le décor est agréable (mur en fausses pierres apparentes, beaux portraits de vaches) et l'accueil charmant. Le restaurant fait aussi bar à vin avec une offre de vins régionaux (reuilly, sancerre, vins de Loire). Des soirées jazz sont organisées périodiquement le vendredi.

■ L'ENTRE NOUS

2 bis, Henri Barboux

02 54 07 65 11

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 26 € à 45 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Terrasse.

L'Entre Nous a changé de propriétaire en janvier 2015. Le décor reste chic et sobre : du bois au sol, des murs façon chaux lissée. Le restaurant comporte deux salles sur deux niveaux et une terrasse pour l'été. Il reste intime. L'accueil est souriant et chaleureux. On y sert la cuisine gastronomique du Maître Restaurateur Didier Palancher. Les plats sont très travaillés, autant pour les saveurs que pour la présentation, et la carte propose des produits faits maison raffinés : du foie gras poché au vin d'épices, des œufs cocotte au valençay, un dos de cabillaud sur lit de lentilles Beluga, des Saint-Jacques aux truffes... Les végétariens ne sont pas oubliés avec une assiette spécialement conçue pour eux. La carte propose trois entrées et quatre plats.

■ HÔTEL KYRIAD CHATEAUROUX

384, avenue de Verdun

02 54 07 87 87 / 08 92 23 48 13

www.kyriad-chateauroux.fr

kyriad.chateauroux@free.fr

Ouvert du lundi au jeudi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Menus de 14,90 € à 20,50 €.

Le restaurant de l'hôtel Kyriad vous propose des menus inspirés par des recettes régionales, lesquelles sont interprétées par le cuisinier de la maison. Une formule buffet est proposée au déjeuner, avec un large choix et des produits de qualité. Notez que cet établissement dispose également d'un bar. Situé en périphérie de Châteauroux et facilement accessible par la rocade, l'établissement dispose d'un parking.

■ ICHIBAN SUSHI

35, rue de Poste

09 73 68 22 68

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Formule du midi : 10,90 €. Vente à emporter.

Ce restaurant japonais du centre-ville propose une cuisine de qualité. Les clients ont le choix entre de nombreuses formules et la carte propose un large éventail de plats typiques. Il est même difficile de choisir entre les sushis, makis et autres sashimis...

Les produits sont frais et les plats réalisés à la demande. Le menu «Bateau» est très bien présenté. L'accueil est souriant et l'ambiance décontractée. Le restaurant propose aussi des plats à emporter, ce qui peut ralentir le service.

■ JEUX 2 GOUTS

42, rue Grande

02 54 27 66 28

<http://jeux2gouts.fr>

jeux2gouts@gmail.com

Maitre Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 50 €. Formule du midi : 14,50 € (à 17,50 €). Carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Une déco contemporaine entre des murs en pierre garnis de tableaux, c'est le cadre agréable qu'offre ce restaurant gastronomique de grande tenue. On vous propose des plats comme : foie gras d'Arpheuilles cromesquis de boudin de canard, mousse d'anguilles sur un velouté de potimarron, filet de canette sauce diable houmous au cumin, sanglier façon royale condiment de truffe

blanche... Le Maître Restaurateur Christophe Marchais choisit des produits de qualité pour réaliser une cuisine raffinée, aux saveurs étonnantes.

■ LA MANUFACTURE- BEST WESTERN COLBERT

Pôle d'activités Colbert

3, avenue de La Châtre

Best Western Hôtel Colbert

02 54 35 70 00

www.hotel-colbert.fr

thierryfavier@lamanufacture-colbert.fr



Ouvert toute l'année. Service midi et soir tous les jours sauf le samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 35,90 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Le menu à 19,90 € n'est pas proposé le week-end. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Terrasse.

Installé dans l'ancienne Manufacture de Tabac, l'hôtel-restaurant profite d'un cadre de prestige. Le service est prévenant et très professionnel. Les menus à l'ardoise permettent des tarifs accessibles midi et soir. La carte propose donc des plats à base de produits simples (pot-au-feu, goujons de merlan) ou des produits plus nobles (nems de saumon aux poivrons confits, selle d'agneau en chemise, feuilleté de langoustine, entrecôte maturée). Les desserts sont gourmands : poire rôtie aux épices, craquelin façon Paris-Brest et les assiettes présentées avec soin. Les chiens sont admis au restaurant.

■ NULLE PART AILLEURS

78, rue Grande

02 54 27 21 81

Ouvert du lundi au samedi. Formule : 12,50 € (burger : 15,50 €). Terrasse. Animations.

Dans un décor industriel qui ne laisse pas indifférent, ce bar propose deux salles en longueur : une en bas et une à l'étage. On y sert une restauration de type brasserie : salades copieuses, burgers de qualité, viande grillée, tarte aux pommes... L'accueil est agréable. Le NPA est surtout connu pour ses soirées musicales (apéro jazz et soirées DJ en fin de semaine), mais c'est aussi un des rares restaurants de la ville ouvert le lundi.

■ LA PETIT REINE

31/33, rue Grande

02 54 07 45 12

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. (galette de 5,80 € à 10,90 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. 25 couverts extérieurs.

La Petite Reine est le quatrième restaurant de Michel Fauconnier, qu'il tient avec sa femme Christine. La carte offre un large choix de galettes de blé noir salées, concocées par Michel (boudin aux pommes, reblochon lardons et pommes de terre, magret fumé, chèvre et figues ou chèvre et miel). Pour les crêpes sucrées, c'est Christine qui s'en charge. Les crêpes sont simplement délicieuses. Dès les beaux jours, on traverse la rue pour s'attabler en terrasse et apprécier un moment de tranquillité. Le service est rapide et se fait avec le sourire, et, bonne nouvelle, vous garderez aussi le vôtre au moment de payer l'addition !

■ LE P'TIT BOUCHON

64, rue Grande ☎ 02 54 61 50 40

www.lepetitbouchon.fr

lepetitbouchon@free.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi de 8h30 à 15h et le soir de 18h à 23h. Menus de 21 € à 32 €. Plat du jour : 10 € (plat du marché 12 €, formule bistrot à 15,50 € et 18,50 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique.

Le P'tit Bouchon, c'est tout d'abord un restaurant familial qui ne fait pas de chichis. Ici pas de ronds de jambe ni de sourire forcé, l'accueil est franc du collier. Dans un cadre rustique, orné de photos noir et blanc et d'une multitude d'objets anciens, découvrez une carte qui fleure bon le terroir : terrine de cochon aux noisettes, œufs pochés en « coquilles d'âne », escalope de foie gras poêlé au vin jaune, quenelle de brochet lyonnaise Nantua, potée aux 3 saucissons lyonnais... Les saveurs du Berry côtoient celles du Lyonnais pour le plaisir des bons vivants qui s'installent sur les bancs en bois et hument les fumets odorants. La grande tablée ne saurait se passer du copieux plateau de fromages proposé, un avant-goût de la Ronde des Fromages, la crèmerie attenante tenue par Marie-Marthe. Parmi la carte des desserts, Futé recommande le délice vanille au pain d'épices, tendrement régressif. Pour accompagner votre menu, le P'tit Bouchon vous propose pas moins de 30 références de vins servis au verre. Un restaurant 100 % authentique qui ne laisse personne indifférent !



LE SAINT-HUBERT

25, rue de la Poste

⌚ 02 54 34 06 74

Ouvert du lundi au samedi le midi. Café ouvert jusqu'à 19h. Réservation recommandée. Menus de 13,90 € à 17,90 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9,90 €. Vin au verre. Terrasse.

Cette brasserie du centre-ville propose une grande salle et une vaste terrasse dans une rue piétonne. L'accueil est souriant et le service rapide et attentionné. La salle, chaleureuse, accueille une exposition de tableaux. Le chef cuisine des produits de saison, avec des recettes renouvelées. Vous pouvez déguster une escalope de veau au citron, du thon mi-cuit avec une sauce au poivre, des samoussas de chèvre... Pour un repas rapide, le Saint-Hubert sert également croque-monsieur et sandwich-club. Les desserts sont très fins : financiers aux fruits rouges avec une compotée de rhubarbe, tiramisu au café ou aux fruits rouges, crumble pomme-banane-chocolat. L'affluence est importante, il est préférable de réserver.

■ SAWATDEE

Halles municipales

Place Monestier

⌚ 06 26 64 50 77 / 06 11 65 09 30

www.sawatdee.fr

Ouvert du jeudi au samedi de 9h à 14h. Livraison possible (gratuite à partir de 35 €). Plat : 111 € à 12 €, Tapas : 1 € l'unité. Assortiment de 13 pièces : 14 €.

Ce traiteur thaïlandais a son banc trois matins par semaine aux Halles mais vous pouvez aussi commander par téléphone les autres jours, pour le midi ou le soir. Vous y trouverez bien entendu des nems et des beignets de crevette, mais aussi des brochettes de poulet sauce

cacahuète, des samoussas de bœuf, du poulet à différentes sauces, du bœuf sauce aux huîtres, des soupes, du sauté de nouilles et des légumes au wok. Une cuisine qui sort de l'ordinaire, avec ses parfums d'Asie. Pour plus de 10 personnes, pensez à prévenir au moins 24 heures à l'avance.

■ LA TOMATE RUSSE

41, rue Paul-Louis Courier

NOUVEAU

⌚ 02 54 22 75 97

Ouvert du lundi au samedi. Menu unique à 15,50 €. Plat du jour : 10,50 €.

Luc Gorry et Vincent Popineau ont ouvert ce restaurant en octobre 2016, à la place du Petit Berry. Leur but est de proposer une cuisine de saison composée de produits frais et locaux. Avec ce même objectif, ils gèrent également la boutique Les Légumes de la Ferme, avenue des Marins. On a le choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts cuisinés par Thierry Thériat. Une cuisine sans prétention à base de bons produits : blanquette de veau, pot-au-feu de canard, poulet à l'orientale, moussaka, friture de gardons, tarte normande, panna cotta vanille... Une bonne cuisine et un accueil agréable pour une addition très raisonnable.

Le gîte

■ LE BOISCHAUT

135, avenue de La Châtre ☎ 02 54 22 22 34

www.hotel-chateauroux.com

boischaut@hotel-chateauroux.com

Citotel. 27 chambres. Chambre double de 56 € à 72 €. Petit déjeuner : 7,70 €. Parking (garage fermé 7 €). Soirée étape de 73 € à 84 €. Animaux acceptés (5 €). C'est un hôtel calme et bien tenu dans un petit immeuble sur l'avenue de La Châtre. Il évite les rues étroites du centre-ville tout en se situant à deux pas de l'hypercentre. L'accueil est agréable. Les prix sont modérés et les chambres modernes. Il n'y a pas de restaurant sur place, mais des plateaux-repas sont prévus sur demande préalable (plats cuisinés chauds + fromage + dessert). L'hôtel dispose de chambres familiales et les animaux sont autorisés.

■ LE CONTINENTAL

17, rue du Palais-de-Justice

⌚ 02 54 34 36 12

www.hotel-continental36.com



Logis (3 cheminées). 18 chambres. Chambre double de 65 € à 87 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Wifi gratuit. Restauration (brasserie ou menu gastronomique). Tv satellite.

Une situation centrale et des prix raisonnables pour cet hôtel très apprécié des commerciaux, des formateurs et des stagiaires qui font là une agréable soirée étape. L'hôtel est proche de la gare et se trouve à deux pas de la salle de spectacle Equinoxe. Parmi les chambres refaites, certaines affichent un confort 3 étoiles : climatisation, écrans plats, isolation phonique. Le restaurant – ouvert le midi et soir du lundi au vendredi midi – possède deux salles pour une cuisine de brasserie ou une cuisine gastronomique.

■ ÉLYSÉE HÔTEL***

2, rue de la République

02 54 22 33 66

www.elysee-hotel-chateauroux.com

elysee36@wanadoo.fr

18 chambres. Chambre double de 89 € à 96 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Soirée étape 98 €. Animaux acceptés (6 €).

En plein centre-ville, à deux pas de la grande scène d'Equinoxe et des cinémas, c'est un joli hôtel à la façade 1900. Paul Amar dans le creux de la vague avait choisi d'y poser ses valises, le temps d'un livre sur le Castelroussin moyen. L'élégance et la chaleur de l'hôtel séduisent. Les chambres sont confortables et spacieuses. La climatisation ajoute au confort. Des plateaux-repas – élaborés par un restaurant – peuvent y être servis le soir jusqu'à 23h. Le bar avec piano permet une pause agréable, tandis que le sauna et le bain bouillonnant offrent un moment de relaxation.

■ HÔTEL IBIS***

16, rue Victor-Hugo

02 54 34 61 61

h1080@accor.com



60 chambres. Chambre double à partir de 62 €. Petit déjeuner buffet : 9,90 €. Parking. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration.

Sur l'emplacement du célèbre Hôtel de France, qui avait vu passer dans ses murs Orson Welles et Marcel Cerdan, l'hôtel Ibis – ex-Mercure – est un hôtel moderne en plein centre-ville à 2 minutes de l'hôtel de ville. Le changement d'enseigne a entraîné de notables améliorations : chambres entièrement rénovées, décor contemporain dans les tons beige, écrans LCD, couettes, parquet. Le restaurant offre deux types de cuisine, d'une part la carte Ibis et d'autre part des spécialités locales. Un parking couvert (appréciable en centre-ville) est proposé avec supplément.

■ LA MANUFACTURE-

BEST WESTERN COLBERT****

Pôle d'activités Colbert

3, avenue de La Châtre

Best Western Hôtel Colbert

02 54 35 70 00

www.hotel-colbert.fr

thierryfavier@lamanufacture-colbert.fr



74 chambres. Chambre double de 139 € à 154 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking fermé : 7 €. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration.

L'hôtel-restaurant est installé dans l'ancienne manufacture des tabacs. Ce lieu de prestige a été réhabilité de manière luxueuse par la chaîne Best Western. Il propose des chambres, des suites et des chambres duplex. Un salon est à disposition des clients, ainsi qu'une salle de fitness et une salle de séminaire. Proche de la gare, il dispose d'un parking privé et d'un restaurant au charme feutré. En outre, une restauration peut vous être apportée en chambre. L'hôtel propose un coin ordinateur, des journaux, le cirage des chaussures... Les animaux sont admis à l'hôtel et au restaurant.

Campings

■ CAMPING LE ROCHAT-BELLE ISLE***

Belle-Isle 02 54 08 96 29

www.camping-lerochat.fr

campinglerochat@gmail.com



Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. 142 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 38,50 € à 52 €. 16 mobil-homes pour 2 à 7 personnes de 225 € à 625 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 €/jour). Wifi gratuit. Piscine municipale.

C'est un magnifique camping dans un parc de 3 hectares au bord de l'Indre. Bien desservi par les bus (gratuits), il permet de profiter du calme et de la nature, tout en ayant les services de la ville. Des équipements de qualité (belle aire de jeux, proposition de nombreuses activités comme le poney, la pêche...) à proximité de la piscine à vagues, du lac de Belle-Isle et de sa plage. Une entrée à la piscine est offerte par personne pour chaque séjour (2 entrées pour une semaine) puis un tarif préférentiel est appliqué. Supermarché à 300 mètres. La forêt domaniale est à 5 km. Le camping accepte les chiens tenus en laisse avec un supplément (et le carnet de vaccination). Accueil vélo.

Loisirs

■ BASE NAUTIQUE DE BELLE-ISLE

Parc Daniel Bernadet

02 54 35 00 00 / 02 54 08 33 12

www.chateauroux-metropole.fr

Fermé de septembre à juin. Ouvert tous les jours de 13h à 19h. Baignade surveillée.

Voilà un site qui fait la joie des habitants de Châteauroux et des vacanciers chaque été. De nombreuses activités sont possibles sur le plan d'eau modifié en 2007 : canoë kayak, planche à voile, optimist, bateaux à pédales 2 et 4 places, baignade aménagée et surveillée l'après-midi, pêche, animations sportives et culturelles... La location de matériel navigant est possible sur place. Vous pouvez profiter aussi du skate-park tout proche, de la piscine à vagues, du terrain de beach sport ou randonner autour du lac. La restauration est proposée par la guinguette et l'hébergement peut se faire au camping municipal.

■ CINÉMOVIDA

86, avenue Charles de Gaulle

02 54 22 55 80

www.cinemovida.com

Tarifs CGR.

Le Cinémovida est le plus grand cinéma de Châteauroux. Il dispose de 8 salles. Récemment entré dans le réseau CGR, il propose une carte de réduction. C'est un cinéma multicartes : en plus des films à l'affiche comme partout, il propose des cycles de conférences. Il retransmet également en direct des opéras du Met de New-York (*La Tosca*, *Cosi Fan Tutte*, *Sémiramide...*), des ballets du Bolchoï de Moscou (*Cendrillon*, *Giselle...*), du théâtre joué à la Comédie Française (*Le Petit Maitre corrigé*, *Britannicus...*).

■ CLUB DES AMIS CYCLOS DE CHÂTEAUROUX

7, rue Ampère

02 54 07 45 26

www.clubdesamiscyclos.fr

contact@clubdesamiscyclos.fr

Sorties dimanche matin, mercredi matin et après-midi, vendredi après-midi.

Les cyclotouristes du Club des Amis Cyclos organisent de nombreuses sorties. Ils vous invitent à partager leur passion dans une ambiance conviviale si vous n'êtes pas un de leurs membres. Pour un premier contact, vous pouvez vous joindre à eux lors d'une sortie dominicale, par exemple. Le club autorise trois sorties sans prise de licence, afin de découvrir l'équipe. Les balades ont lieu dans le département, mais aussi parfois en Val de Loire.

■ CLUB SUBAQUATIQUE DE CHÂTEAUROUX

34, espace Mendès-France

02 54 22 15 51

www.subaqua-chateauroux.fr

Cotisation + licence + assurance : 136 €.

Les licenciés se retrouvent pour des descentes de rivières, nage en eaux vives, nage avec palmes. Ses adhérents pratiquent aussi la photo sous-marine et le club se charge de faire passer les brevets fédéraux. Les entraînements ont lieu à la piscine à vagues de Belle-Isle et à la piscine Firmin-Batisse, mais le club met sur pied des sorties dans la région comme à la carrière du Pont des Piles – commune d'Éguzon – et organise des sorties en mer en Méditerranée comme à l'étranger. Pour débuter, il faut savoir nager et avoir 8 ans minimum pour la nage en eaux vives, 14 ans minimum pour la plongée.

■ COMITÉ DÉPARTEMENTAL

DE CYCLOTOURISME DE L'INDRE

Maison Départementale des Sports

89, allée des Platanes

02 54 35 55 64

Le comité départemental de cyclotourisme de l'Indre (FFCT) est constitué de clubs qui organisent des randonnées. Ils se trouvent à Châteauroux, Argenton-sur-Creuse, Le Blanc, Chabris, Chatillon-sur-Indre, La Châtre-en-Berry, Pouiligny-Saint-Pierre, Vatan, Levroux.

■ FORÊT DOMANIALE DE CHÂTEAUROUX

D 990

02 54 22 08 94

www.chateauroux-tourisme.com

La forêt domaniale de Châteauroux s'étend en très large partie sur les communes du Poinçonnet et d'Arthon. C'est une des plus grandes du département : elle mesure plus de 5 000 hectares. Composée essentiellement de chênes, on y trouve aussi d'autres feuillus comme des merisiers, des sorbiers, des alisiers, des érables, ou des cormiers. Au printemps, le muguet et l'anémone sylvestre forment des tapis blancs, sans oublier les asphodèles qui dressent leurs hampes florales bien haut. A l'automne, c'est un lieu de préférence pour les chercheurs de champignons. On y fait aussi des sorties nature pour écouter le brame du cerf. Les étangs permettent d'observer la tortue cistude. Plusieurs randonnées balisées sont proposées au départ du carrefour Picard, par exemple, ou de la mairie du Poinçonnet.

Sorties

■ LE 9 CUBE

93, rue Ampère

09 83 65 49 24

www.le9cube.com

le9cube@gmail.com

Voilà une salle de spectacle de taille moyenne (280 places) pour des concerts de musiques actuelles. On y joue du pop-rock, de la musique électro, du reggae, de la salsa, du jazz aussi, comme de la chanson française ou du théâtre. Le festival Berry Lait s'y produit. Le 9 Cube est aussi un lieu de résidence et de création pour des artistes venus d'horizons divers, avec un studio d'enregistrement. La radio associative Radio Balistiq y a également ses quartiers. Installé voilà cinq ans dans une ancienne coopérative laitière, ce lieu de concert accroît l'offre musicale de la ville. On y a écouté Thomas Fersen, Miossec, Tagada Jones, Minou...

■ ESPACE DES HALLES

Place Monestier

06 08 57 43 13

www.espacedeshalles36.com

Entrée : 12 € (soirée théâtrale).

Situé en plein centre de Châteauroux, l'Espace des Halles propose spectacles, pièces de théâtre, concerts et thés dansants grâce à des installations adaptées. Constitué de trois espaces, ce lieu propose des ambiances différentes. Le Hall Eiffel recevra vos cocktails et complète les deux salons en toute harmonie.

Tandis que les 250 places du salon Victoria se joignent à une piste de danse et une scène de spectacle de 8 mètres sur 5 pour une animation sur mesure. Le Salon Joséphine comporte 130 places. Les salons peuvent être loués pour des événements mais des spectacles sont donnés régulièrement : théâtre, concert, soirée cabaret... Dans ce cas, une restauration légère est proposée dans la salle.

Salons de thés

■ LA PETITE FABRIQUE

NOUVEAU

90, rue Grande

02 54 22 33 86

lapetitefabrique-chateauroux.fr



Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Formule du midi 12 €.

C'est à la fois une pâtisserie et un salon de thé. L'espace est clair et accueillant, le service est souriant. On déguste des pâtisseries faites maison : brioches à la cannelle, cookies fourrés de crème légère, verrines, stollen, kouglof et sablés à la cannelle en période de Noël... A emporter ou à savourer sur place, tout comme les boissons.

À midi, un repas rapide est servi, un menu unique qui change chaque semaine : velouté d'endives et crêpe jambon-endive ou croque-pizza, velouté de poireau et tartine poireau-roquefort, soupe et gratin de chou sur gaufre salée...

■ AU COMPTOIR DE MARIE

43, cours Saint-Luc

02 54 07 05 55

Formule du midi 12 €. Terrasse. Boutique.

L'ancien Marco-Polo est devenu Au Comptoir de Marie en septembre 2015. Le salon de thé chaleureux propose quelques petites tables pour savourer les thés de la Compagnie Coloniale et un large choix de cafés Voisins. Des pâtisseries maison accompagnent cette pause gourmande.

À midi, on peut savourer une tarte salée avec sa boisson chaude. La boutique propose également la vente de thés et de cafés, ainsi que de nombreux accessoires autour du thé, des produits locaux et des objets de décoration. Un endroit très accueillant

Bars, pubs

■ EL BARRIO

76, rue Grande

02 54 00 00 00

Happy hours (mercredi-samedi 18h30-20h30). Concerts. Clément Jacquart vient d'ouvrir un bar cubain, en annexe du NPA. L'ambiance visuelle est très travaillée : décoration vieux Cuba avec de belles peintures vieillies, un immense drapeau, un portrait du Che, des couleurs joyeuses, du mobilier chif et fatigué. On y sert bien entendu des mojitos et des *cuba libre*, mais aussi un rhum arrangé à la perfection, des bières Corona et des cocktails sans alcool, avec des tapas. On y vient pour écouter la musique et danser sur des rythmes latinos toujours entraînants. Ambiance garantie.

■ L'IMPRÉVU

125, rue Grande

NOUVEAU

Ouvert tous les jours de 16h à 1h. Concerts.

Ce nouveau bar, sur la place Monestier, est le lieu de retrouvailles des jeunes de la ville pour des soirées du jeudi au samedi soir. Un grand écran permet de suivre les retransmissions de matchs. La musique y est appréciée et les cocktails variés. Le bar sert une bière exclusive proposée par la brasserie allemande Bitburger. Des planches de charcuterie et de fromages sont proposées aussi à l'apéritif. Le bar organise des concerts et des animations.

■ NULLE PART AILLEURS

78, rue Grande

02 54 27 21 81

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 23h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 0h. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts (tous les premiers mardis du mois : apéro-jazz. Tous les jeudis dès 19h : mix DJ : disco, pop-rock, 80's et 90's. Tous les week-ends : mix DJ dès 22h30 : la référence en matière de musique dancefloor).

Le NPA propose une ambiance industrielle assez travaillée pour ce bar très apprécié de Châteauroux. On y déguste midi et soir de la cuisine maison, entre le snacking amélioré et la brasserie : des burgers façon bistro, des plats façon brasserie et de délicieux desserts. Mais on y vient surtout en soirée pour la musique et l'ambiance.

Tout le monde peut y trouver son compte selon les jours : jazz, pop-rock, soirées DJ, disco, soirées années 80 ou années 90...

Bowlings

■ BOWLING CHÂTEAUROUX

Avenue Daniel Bernardet

02 54 60 00 90

Ouvert toute l'année. Le mercredi et le jeudi de 14h à 0h ; le vendredi et le samedi de 14h à 2h ; le dimanche de 14h à 19h. Chèque Vacances.

L'ancien Cyber-Bowling a fermé en février 2017 mais un salarié a décidé de reprendre le lieu et, en août, Jean-Luc Guyomarch a rouvert l'établissement sous un autre nom. Le bowling reste un endroit sympa où se retrouver entre amis. On peut y jouer au bowling, bien sûr, sur une des huit pistes aménagées. Dans la salle d'à côté, des billards sont installés, ainsi que des jeux vidéo. Les plus jeunes aimeront s'y rendre en groupe l'après-midi tandis que les adultes pourront y passer la soirée. Il est possible également d'y boire un verre. Les peintures ont été rafraîchies mais l'ambiance années 1980 a été gardée. Le côté festif est renforcé avec une petite restauration.

Discothèques

■ LE COMPLEXE

14, rue Diderot 02 54 34 02 79

lecomplexedisco@yahoo.fr

Entrée (avec une consommation) : 15 € (pour les garçons jusqu'à 1h. Gratuit pour les filles).

Les quatre salles ont toutes un style différent pour convenir à tous les publics et à toutes les générations (salle latino, salle généraliste). Des soirées à thèmes sont organisées 2 à 3 fois par mois. Des soirées spéciales filles sont proposées aussi (gratuit toute la nuit le jeudi). De quoi ravir tout le monde et faire la fête entre amis ! Le restaurant Before After ajoute un attrait de plus à cette boîte de nuit du centre-ville.

■ L'INDÉ CLUB

100, rue Grande

02 54 07 44 07

Ouvert du jeudi au samedi de 0h à 7h.

Une discothèque en plein centre-ville, idéale pour faire la fête sans prendre le volant. Les Caves de la Mandragore se sont métamorphosées en K-Méléon, puis sont revenues au nom Les Caves en 2014, avant de changer à nouveau pour l'Indé Club en 2015. Un bar à cocktails branché. Deux salles vous y attendent en rez-de-chaussée et au sous-sol, elles sont petites et intimes mais la fête y bat son plein. C'est le club où il faut être.

Emplettes

■ AUX DÉLICES

109, rue Grande

02 54 34 00 79

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h15 ; le dimanche et les jours fériés de 8h à 13h.

Comptoir de Marie

43 cours Saint Luc 36000 Châteauroux

Tél. 02 54 07 05 55

• Salon de thé & Café •

• Formules Déjeuner • Idées cadeaux •

Cette pâtisserie propose des produits de qualité : de beaux gâteaux, des viennoiseries succulentes, des pâtes de fruits, des sujets en pâte d'amande tous plus jolis les uns que les autres et des chocolats maison délicieux. Vous y trouvez aussi une baguette Label Rouge, la Bagatelle. Des pâtisseries du terroir comme le Creusois, le pâté de Pâques ou le pâté de pommes de terre, mais aussi de la guimauve et des œufs praliné et des gâteaux originaux comme le Napoléon créé en 2016.

Panier gourmand

■ L'ATELIER EN VILLE

5, rue Jean-Jacques Rousseau

NOUVEAU

02 54 22 70 30

latelierenville@croquetdecharost.com

La fabrique de croquets de Charost, boulangerie installée à Neuvy-Pailloux, vient d'ouvrir une deuxième boutique à Châteauroux. On y trouve bien entendu les biscuits de la marque : délicieux croquets aux amandes, plusieurs variétés de tuiles, madeleines de Proust, mais aussi des produits locaux comme des chocolats, des vins ou bières, du miel, des tisanes, des terrines de porc, de volaille ou de poissons de Brenne, des pâtes à tartiner au chocolat... Il est possible de créer un panier gourmand. La boutique est très accueillante et les vendeuses agréables et bonnes conseillères. Une autre boutique des produits de la boulangerie se trouve à la fabrique.

■ BOUCHERIE BRILLAUT

90, rue Grande

02 54 27 15 18

Francis Brillaut est entré dans la boucherie en 1983 et il a repris la suite de son patron en 2005. Ce professionnel a le goût des bons produits et des viandes locales élevées avec soin. Sur son étal, vous trouverez par exemple des volailles d'élevage bio et du veau élevé sous la mère, ainsi que des charcuteries maison. N'hésitez pas à demander conseil pour la préparation du morceau que vous choisirez.

■ LA BOUTIQUE DU BOUCHON

66, rue Grande

02 54 61 50 40

laboutiquedubouchon@free.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 15h et de 18h à 23h. Le restaurant-bar à vins Le P'tit Bouchon possède sa boutique de produits du terroir, ouverte aux horaires d'ouverture du restaurant. Ainsi, après un bon repas au restaurant, vous pouvez repartir avec des saucis-

sons des frères Reynon ; du jambon persillé de chez Bobosse ; des quenelles de la Maison Gast ; du jambon d'Auvergne de Laguiole ; des tripoux et de la saucisse sèche de Ramondenc à Millau ; de l'andouille de Baye de Danielou ; des sardines millésimées des conserves bretonnes ; de la fleur de sel de Guérande ou encore de la moutarde violette de Brive. Ici, on aime le terroir, on sélectionne les produits et on le revendique ! Bien entendu, la boutique est aussi ouverte à ceux qui ne sont pas passés par le restaurant.

■ L'ÉCHOPPE

23, rue Roger Cazala

09 50 46 24 60

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h30.

Cette épicerie fine vous accueille par des senteurs délicieuses de café et de chocolat. Elle propose une large gamme de cafés de la maison Errel, des thés des Jardins de l'Hermitage. Elle diffuse également des biscuits et les chocolats de François Pralus, maître chocolatier à Roanne. Ce dernier décline ses spécialités en napolitains, en gros cubes à offrir ou en épaisse tablette : les « barres infernales ».

Celles-ci sont garnies d'amandes entières et sont réalisées à base de chocolat noir ou au lait, un délice ! Une tablette commencée est une tablette finie, avis aux gourmands ! Le magasin propose aussi un choix de théières et de cafetières à s'offrir.

■ FOURCHETTE ET CAFÉ

NOUVEAU

Place Napoléon

09 83 80 48 54

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 9h30 à 19h.

Cette élégante épicerie fine vient d'ouvrir ses portes en centre-ville, sur une place tranquille proche de la rue Victor Hugo. On la déniche en passant sous la marquise du passage Joséphine de Beauharnais. Dans le magasin rouge et noir, aux comptoirs de bois blond, vous aurez un large choix de cafés moulus sur place (marque Cap'Mundo) ainsi que de thés de marque Cannon ou des infusions bio Lov'Organic. Théières, cafetières et tasses sont bien entendu vendues sur place. Côté épicerie, on trouve les vinaigres et moutardes Martin Pouret d'Orléans, des conserves locales (autruche de Sologne, pâté de chèvre de Douadou, foie gras, caviar d'Aquitaine), des chocolats, des pâtes de fruits ou des insectes pour l'apéritif, des sauces pour les grillades, des pâtes à tartiner sans huile de palme... Des produits de qualité et un accueil charmant.

■ LA FROMAGERIE D'AURÉLIE

68, rue Grande

© 02 54 61 06 16

Le samedi dès 8h30.

L'ancienne Ronde des Fromages a été rebaptisée La Fromagerie d'Aurélie par sa nouvelle propriétaire : Aurélie Charcellay. Ici on affine les fromages, et on les soigne avec amour. Se sont donné rendez-vous dans la boutique tous les chèvres du Centre-Val de Loire, les brebis et les vaches, les AOC de France en fonction des saisons ; on trouve pas loin de 90 sortes ! Egalement des produits de crèmerie, et des œufs frais. En fin de semaine, Aurélie cuisine de délicieux plats préparés avec des fromages du magasin : tarte églefin-brillat-savarin, brocolis-boeuf-fromage de vache local, macarons au brillat-savarin légèrement colorés à la betterave, sous forme de coeurs rosés, crêpes au mont-d'or...

■ LE GRAIN DE CAFÉ

1, place de la République

© 02 54 27 74 09

grainsdecafe@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h.

Parole de Futé : il s'agit là, et de toute l'Indre, du meilleur endroit pour dénicher des grains venus des quatre coins du globe. Bien connu des Castelroussins, Le Grain de Café fait également partie du réseau Torréfacteurs – Tradition France qui organise annuellement des journées portes ouvertes et parfois même des dégustations expertes... La boutique est petite mais on y trouve un large choix de cafés dont le parfum embaume, des chocolats et du thé sont aussi proposés, ainsi que des cafetières, tasses et théières pour déguster tout cela.

■ LES LÉGUMES DE LA FERME

210, avenue des Marins

© 02 54 34 08 99

Ouvert le lundi de 9h à 12h30. Basse saison : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

La boutique propose exclusivement des produits locaux. Il s'agit surtout de fruits et légumes, moins traités qu'en grande surface ; certains sont même bio. Tous sont de saison et viennent de la région. On vous propose aussi du miel, des fromages, du vinaigre, de l'huile, du safran, des biscuits, de la bière... L'accueil est très agréable et on saura vous donner des détails sur la provenance de ce que vous achetez. Le propriétaire de l'enseigne possède également le restaurant La Tomate Russe, en centre-ville, où la même philosophie (utiliser des produits frais et locaux) est mise en pratique.

■ AU PÉCHÉ MIGNON

212, rue Grande

© 02 54 22 00 87

www.aupechemignon.fr

Ouvert le mardi de 9h à 19h ; du mercredi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 7h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Ouvert le dimanche (matin).

La pâtisserie rose et noire de Franck Grabowski est un écrin pour ses pâtisseries. On admire les macarons colorés, les chocolats maison, les calissons et les petits

fours. On salive devant les gâteaux aux noms évocateurs : Visconti, Dôme aux 3 chocolats, Mahogany (mangue-passion)... Le terroir est célébré par les Pavés du Vieux Châteauroux et les Pyramides. En 2017, pour célébrer l'élection de Miss France à Châteauroux, une bûche des Miss a été créée. A recommander pour les gâteaux de fêtes et de cérémonies.

■ LA RUCHE QUI DIT OUI

Maison de quartier Beaulieu

6, rue Max Hymans

© 06 62 75 13 59

laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/8304

Ouvert le mercredi de 18h30 à 19h30. Commande sur le web. Lieu de distribution à la maison de quartier Beaulieu. La Ruche qui dit oui est un concept national qui a ouvert plus de 500 ruches en France pour permettre d'acheter de bons produits directement aux producteurs et de centraliser le retrait de son panier. Une ruche a ouvert sur Châteauroux fin 2013 : elle est tenue par Agnès Devillières. Les producteurs évitent les marges importantes générées par la grande distribution à leur détriment et le consommateur sait ce qu'il mange grâce au principe de proximité. Un autre avantage : le gain de temps pour tous ! Les abeilles – consommateurs – vont butiner en ligne, effectuent et paient leurs achats et les récupèrent chaque semaine à heure fixe. Une philosophie solidaire. A Beaulieu, c'est le mercredi soir. A la gare, nouveau point de rencontre ouvert en 2017, c'est le jeudi soir.

► Autre adresse : Gare SNCF de Châteauroux, 06 62 75 13 59

■ LE SAINT-GERMAIN

152 bis, avenue Marcel-Lemoine

© 02 54 22 37 08

C'est une jolie pâtisserie dont la réputation dépasse largement le quartier. A l'écart du centre-ville, sur une large avenue entre Châteauroux et Déols, elle offre une grande facilité de stationnement. L'accueil est charmant et les spécialités excellentes. Le plus difficile est de choisir la pâtisserie que l'on va déguster, tant l'étal entier fait envie. En plus des gâteaux, on y réalise de très bons chocolats maison.

Vins et alcools

■ CAVE RAFFAULT

12, rue de la Poste

© 02 54 27 18 75

www.caves-raffault.com

eric.raffault@caves.raffault.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h. Véritable bibliothèque de saveurs comme le propriétaire aime à la nommer, la Cave Raffault présente pas moins de 800 références de vins et 400 références de spiritueux, de quoi mettre en verve n'importe quel amateur éclairé. Car Eric Raffault aime à faire découvrir les produits issus des meilleurs terroirs à travers le monde ou bien les pépites dégustées à la faveur d'une rencontre. Tous les budgets sont acceptés ici, et on repart toujours avec un produit de qualité.

Les marchés hors de l'hyper-centre

Plusieurs marchés alimentaires se tiennent dans différents quartiers de Châteauroux. A Saint-Jean, sur la place du Marché, les commerçants installent leurs étals mardi, vendredi et samedi matin (marché alimentaire et autres produits).

A Saint-Jacques, devant le centre commercial, le marché est organisé le mercredi matin. A Saint-Christophe, c'est le jeudi matin, sur la place Saint-Christophe. Un marché a lieu dans le quartier des Marins (angle du boulevard du Champ aux Pages et du boulevard des Marins) le vendredi matin et un autre rue Schwob devant le gymnase Saint-Denis le mercredi matin.

■ JEAN ARBONNA

104, rue Grande

© 02 54 34 00 86

Ouvert le dimanche (matin).

Dans sa boutique à l'extrême de la rue Grande, près de la place Monestier, Jean Arbonna propose plus de 800 références en vins de la maison Nicolas, une belle gamme de whiskies en single malt et de plus de 90 champagnes de connaisseurs. Il ajoute à cela tous les produits d'une véritable épicerie traditionnelle : fruits et légumes frais, mais aussi des produits d'épicerie fine : pâtés de chevreuil, galantine, foie gras, pleurotes ou trompettes de la mort séchées... Cette boutique à l'ancienne a tout d'une grotte d'Ali-Baba avec ses étagères débordantes. Les bons conseils de Jean Arbonna sont dispensés en plus.

Marchés

■ LES HALLES

Place Monestier



Ouvert du mardi au jeudi de 7h à 13h et de 18h à 19h ; le vendredi de 7h à 19h ; le samedi de 7h à 13h. Et veilles de fêtes.

Entièrement restaurées et inaugurées par Maité en 2007, les halles sont très appréciées par les Castelroussins comme par les touristes.

Le local est vaste et d'une grande clarté. Douze commerçants y sont présents chaque jour pour vous offrir le meilleur de leurs produits (poissons, fromages, viande, volaille, légumes, crèmerie, boulangerie, pâtisserie). Des plats préparés sont également disponibles (traiteur thaï).

■ MARCHÉ PLACE DE LA RÉPUBLIQUE-PLACE MONESTIER

Le vendredi après-midi, un marché du terroir et bio est réservé aux producteurs locaux place Monestier. Mardi, mercredi, jeudi et vendredi, un marché se tient le matin place Monestier et rue Wilson. Le samedi, le plus grand marché alimentaire de la ville est installé sur les places Monestier et de la République, et dans la rue qui les relie de 7h à 13h. Plus de 75 commerçants montent leurs étals au petit matin. On y trouve de tout, légumes, viandes, poissons, huîtres, produits de terroir et même des spécialités asiatiques. C'est un rendez-vous très agréable et l'occasion de discuter avec les producteurs.

■ MARCHÉ PLACE VOLTAIRE

Ouvert le samedi de 6h30 à 14h.

C'est le plus ancien marché de la ville. Il se tient sur le parking, derrière l'église Saint-André, à deux pas de la gare. L'offre va des produits alimentaires aux vêtements. Ce marché offre une bouffée de dépaysement et même d'exotisme. Le Portugal avec ses caisses de morues salées et séchées et ses seaux remplis d'olives. Une boucherie kasher, un étal de produits turcs et le grand stand des marchands maghrébins. Les commerçants asiatiques vendent le soja frais et des légumes. Vêtements recyclés, fins de série, lingerie peu chère, mercerie, musique, chaussures...

■ Dans les environs

Déols

Déols, sur le chemin de Compostelle, fait partie des 100 sites clunisiens. Passé le pont sur l'Indre, on est à Déols. Sur la droite, le grand clocher roman du XII^e siècle – 42 mètres de hauteur – avec sa flèche conique en pierre est l'un des derniers vestiges de la superbe abbaye bénédictine fondée en 917, une des plus importantes du Moyen Âge – 113 mètres de long. Aujourd'hui il ne reste plus, hormis le clocher, que le mur du narthex qui a conservé de belles sculptures romanes, une partie du collatéral nord et des arcades de style gothique angevin – XIII^e siècle. La ville a aussi un agréable éco-parc, Les Chênevières.

■ OFFICE DE TOURISME

6, rue de l'Abbaye

© 02 54 07 58 87

www.chateauroux-tourisme.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés.

L'office de tourisme de Déols est situé tout près de l'ancienne abbaye. Il vous propose des visites guidées de la ville. Il prête aussi la clé de la crypte de l'église Saint-Étienne pour découvrir le magnifique tombeau gallo-romain de saint Ludre. Vous y trouverez également un lieu d'exposition : dans une salle, la maquette de l'abbaye permet de très bien imaginer le bâtiment ancien. L'autre salle accueille des expositions temporaires. Une boutique propose des produits du terroir, des livres et des objets artisanaux, pour rapporter des souvenirs originaux.

■ CLOCHER DE L'ABBAYE NOTRE-DAME



Le Bourg

① 02 54 07 58 87

www.chateauroux-tourisme.com

accueil@chateauroux-tourisme.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Ouvert aux horaires du musée lapidaire pour la montée au clocher et la visite guidée. Adulte : 2 €.

Ce clocher est l'unique vestige d'une abbaye sœur de Cluny. Haut de 42 mètres, il a été construit au XII^e siècle. On y a une vue exceptionnelle depuis son sommet. Il est conseillé de poursuivre sa visite en se rendant dans l'Ecoparc voisin afin de pouvoir admirer ce monument sous un angle très avantageux. Les ruines de l'abbaye sont visibles en permanence mais on ne peut monter au clocher qu'aux heures d'ouverture du musée lapidaire (dont la visite complète bien celle de l'abbaye). Un joli jardin médiéval vient d'être aménagé au pied de l'édifice.

■ EGLISE SAINT-ETIENNE



L'église a une façade romane assez simple et un clocher du XVI^e siècle. La nef du XII^e siècle a reçu au XV^e siècle des bas-côtés voûtés. Elle abrite des vitraux des années 1930-40, réalisés par l'atelier Mauméjan. La crypte abrite deux sarcophages gallo-romains. Demandez la clé à l'office de tourisme (en échange d'une pièce d'identité). Le sarcophage de saint Ludre, en marbre blanc, est magnifiquement orné de scènes de chasse au sanglier et au cerf. Celui de saint Léocade est bien moins riche.

■ L'ÉCO-PARC DES CHENEVIÈRES

Point Info Tourisme de Déols

6, rue de l'Abbaye

① 02 54 07 58 87

Situé au confluent de la rivière Indre et du ruisseau de la Ringoire, l'écoparc s'étend sur 22 hectares de prairies humides le long des rives de l'Indre. Il a été aménagé à partir de 1990 et fait la part belle à la biodiversité. On y trouve de nombreuses espèces d'oiseaux, des chevaux de Camargue et les vaches très poilues de race Highland Cattle. Le jardin de plantes médicinales du Berry et le jardin des senteurs, destiné aux malvoyants, regroupent une soixantaine de variétés de végétaux. Proche du centre de Châteauroux, on peut y accéder par une passerelle à partir du parc de Belle-Isle. Une balade botanique très dépaysante.

■ MUSÉE LAPIDAIRE

6, rue de l'Abbaye

① 02 54 07 58 87

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30.

Ce petit musée, tout près de l'abbaye Notre-Dame, regroupe dans deux salles des sculptures principalement issues de l'abbaye de Déols. On y admire de beaux chapiteaux ornés de feuillages ou de personnages. Une partie de la collection a été léguée par Robert Pécherat, grand défenseur du patrimoine local. Un film en images de synthèse reconstitue l'abbaye à son apogée. La visite du musée est complémentaire à celle des vestiges de l'abbaye voisine.

■ L'AUDACIEUX CABARET

NOUVEAU

Domaine Saint-Sébastien

① 02 54 35 14 28 / 06 63 55 48 01

audacieux.cabaret@orange.fr

Ouvert le week-end. Réservation obligatoire. Entrée : 34 € (repas-spectacle : 59 € à 69 €). Restauration. L'Audacieux propose des spectacles de grande qualité, avec repas le midi (samedi et dimanche) ou le soir (samedi). Il s'agit de revues de style music-hall avec chant, danse, effeuillage, pole-dance, transformistes... Des paillettes et des plumes ! Le repas vous permet de déguster du foie gras ou du saumon, du fondant de veau ou de la pintade, un dessert, un cocktail et un café. Soirées spéciales pour les fêtes, la Saint Valentin, la fête des mères ou des pères... Le cabaret peut aussi prévoir des soirées privées pendant la semaine.

■ LA POPOTE

6, avenue du Général de Gaulle

① 02 54 61 57 36

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 27 € à 28,50 € (22 € pour 2 plats). Formule du midi : 13,80 € (2 plats. 18,80 € : 3 plats). Terrasse.

La Popote propose des plats de bistro nomie. La formule du midi change tous les jours. Vous avez, selon les jours, une salade, une tarte ou du pâté berrichon, une pièce de boeuf et sa sauce, du suprême de poulet ou un filet de poisson. Les plats sont faits maison donc la carte est courte. On trouve à cette adresse une bonne cuisine et un cadre chaleureux. L'accueil est convivial et le service efficace. Le restaurant fait aussi bar à vin.

Montierchaume

■ LA RUCHE MARTIN

559, Chemin de la Croix Blanche

Cornaçay

① 02 54 26 08 11

www.laruche-martin.com

martinruche@aol.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Livraison possible (vente en ligne).

La Ruche Martin produit du miel et des produits dérivés depuis une trentaine d'années. C'est la troisième génération d'apiculteurs qui s'active autour des ruches aujourd'hui. Cette entreprise vend non seulement du miel, de la gelée royale, des bonbons et autres dérivés, mais aussi tout le matériel pour devenir apiculteur. Vous trouverez sur le site ou à la boutique des ruches, ruchettes, cadres, extracteurs, pots, étiquettes, tenues d'apiculteur... Huit variétés de miel sont proposées (printemps, forêt, acacia, lavande, fleurs des champs...). Plusieurs magasins locaux proposent aussi ces produits à la vente. La Ruche Martin adhère au réseau Bienvenue à la Ferme.

Saint-Maur

A ne pas confondre avec Sainte-Maure de Touraine ! Ici, à Saint-Maur, dans le Berry, on fabrique bien un fromage de chèvre délicieux, mais il s'agit du Valençay. La commune est située dans la région naturelle de

la Champagne berrichonne. En termes de superficie il s'agit de la deuxième commune du département de l'Indre (avec 70,31 kilomètres carrés).

Le territoire communal est arrosé par la rivière l'Indre, et il possède les sources de la rivière la Claise.

On peut y admirer l'église Saint-Maur, édifice de pierre blanche, dans le vieux village.

■ CAMPANILE CHATEAUROUX –

SAINT MAUR**

118, avenue d'Occitanie

02 54 08 24 00 / 08 92 23 48 15

chateaurouxsa@campanile.fr



Accueil 24h/24. 43 chambres. Chambre double à partir de 60 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9,90 €. Parking : 107 € (à 117 €). Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +.

Les chambres de cet hôtel assurent un bon confort. Elles sont climatisées, disposent d'une literie haut de gamme et d'un accès à Internet par wifi. Certaines offrent en plus une terrasse privative. Sur place on trouve aussi un parking gratuit, des salles de conférences équipées pour des séminaires et un restaurant. Une billetterie fournit les entrées pour le stade Gaston-Petit situé à proximité. L'accueil est bilingue anglais. L'établissement est bien situé : à proximité de l'A20 et non loin du centre de Châteauroux.

■ CAMPANILE CHATEAUROUX – SAINT MAUR

118, avenue d'Occitanie

02 54 08 24 00 / 08 92 23 48 15

chateaurouxsa@campanile.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 23,90 €. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 16,90 € (deux plats, 11,90 plat + café). Carte. Chèque Vacances. Chaises bébés. Terrasse.

La carte et les menus du Campanile comprennent un buffet d'entrées et un buffet de desserts, mais on vous sert aussi des grillades, un burger du jour et des plats comme le filet de dorade en papillote, le tian de légumes provençaux, le pavé de thon, le tartare de bœuf, de l'andouillette... Un plat végétarien et un plat sans gluten sont également proposés à la carte. Les viandes sont françaises et les légumes de saison.

■ LALEUF LOISIRS

Laleuf

02 54 27 19 69

www.laleuf.com

laleuf36@hotmail.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 18 avril. Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Balade à cheval : 15 € (1h). Parcours aventure : de 12 € à 20 €. Tarifs complets sur le site internet.

A 10 minutes de Châteauroux, Laleuf Loisirs vous offre diverses manières de vous divertir. Au programme tout d'abord, un parcours aventure dans les arbres qui bénéficie d'une ligne de vie continue et des séances de paintball en forêt est un super bubble football ! Cette saison, un service de restauration rapide avec de bonnes grillades vient d'être mis en place. Plusieurs formules de balades et randonnées équestres vous sont également proposées, de

même que des sorties en attelage ou encore la location de roulettes pour visiter les environs de façon originale. Un circuit vous est concocté pour découvrir « le pays des mille étangs » que vous allez apprécier en passant de village en village pendant une semaine bien dépaysante. 4 roulettes sont disponibles en location à la journée ou à la semaine. Les sédentaires préféreront la location de tente avec la possibilité de mettre en pension leur cheval dans un pré.

■ CULTURA SAINT-MAUR

Boulevard du Franc

02 54 08 21 00

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h.

Le magasin Cultura a déménagé au printemps 2014 pour un local plus vaste : 2 800 m². Il propose encore plus de références en librairie. Ses rayonnages et ses tables proposent des livres régionaux, des livres pratiques, de la fiction, de la littérature jeunesse... De confortables espaces de lecture sont installés près des BD. Le magasin invite régulièrement des auteurs pour des signatures. L'espace musique est agrandi, avec une scène pour jouer en direct. Les loisirs créatifs sont toujours à l'honneur. Le magasin organise aussi des ateliers variés (peinture, couture, modelage...) et vous pouvez y réserver des places de spectacle.

Velles

■ LES ÉCURIES DE LA CROIX DIAMANT

Route de Chateauroux-Mortaignes

02 54 36 20 21 / 06 72 91 03 99

www.centreéquestre-lacroixdiamant.fr

sandrine.mage0281@orange.fr

Sur demande. Tarifs variables selon l'activité ou le service : se renseigner. Chèque Vacances.

Situé dans la forêt domaniale, à Velles, le centre équestre de la Croix Diamant s'étend sur 10 hectares. Il s'adresse aussi bien aux enfants (à partir de 3 ans) qu'aux adultes. Activités : initiation, CSO, dressage, horse-ball, promenade en forêt, baby-poney, passage d'examen fédéraux, cours individuels ou collectifs... Sur place encore : pensions en box, entraînement de chevaux, valorisation de jeunes chevaux, deux carrières d'obstacles...

■ LOREVECRÉATION

06 32 02 08 78

lorevecreation@laposte.net

A partir de 15 €.

Marie-Laure Morin crée des bijoux fantaisie : boucles d'oreilles, colliers et bijoux de sac essentiellement. Il s'agit de petits personnages humains ou des animaux. La tête est en pâte polymère et le corps habillé de cuir coloré et peint. La réalisation est très soignée pour des bijoux délicats et légers. Un vrai bonheur pour les petites filles et leurs mamans ! Vous avez le choix entre des poupées habillées de couleurs douces ou vives, même des sorcières à la saison, d'élégantes chattes, des hiboux ou des coccinelles plus classiques. Des bijoux uniques et originaux à prix très raisonnables. Lorevecréation présente ses produits aux marchés d'artisanat d'art et sur les marchés (La Châtre, Saint-Août, marché de la Halle au Blé à Bourges...).

ECUEILLÉ



LE TRAIN TOURISTIQUE DU BAS BERRY

96 bis, avenue de la Gare

02 54 40 23 22 / 02 54 00 04 42

www.train touristique du bas berry.com

traindubasberry@gmail.com

Ouvert de juin à septembre + le train des œufs à Pâques et le train de Noël. Ecueillé direction Argy : 15h, 15h45. Dkirection Luçay-le-Mâle : 11h45, 13h45, 15h, 16h45. Consulter tous les horaires sur le site web. Trajets entre 6 € et 15 € selon le parcours choisi. Enfants (4-12 ans) entre 4 € et 8 €. Forfait famille, pass journée.

A 20 kilomètres de Valençay, direction Ecueillé pour embarquer à bord d'un authentique « tortillard » du début du siècle dernier, un bel autorail blanc et rouge. Vous découvrirez la campagne berrichonne, ses prés, ses bois et ses petits villages – Luçay-le-Mâle, Heugnes, Pellevoisin et Argy.

La liaison Ecueillé-Heugnes peut également s'effectuer en train à vapeur. Vous pourrez vous restaurer à La

Foulquetière (base de loisirs), Ecueillé, Heugnes et Argy. Le train circule le dimanche en juin, septembre et début octobre, le mercredi et le dimanche en juillet-août, plus une fois en avril pour Pâques et une fois en décembre pour Noël.

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

2, avenue de la Gare

02 54 40 26 37 / 02 54 40 21 10

www.ecueille.fr

office-tourisme-ecueille@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 15h à 18h ; tous les jours de 10h à 12h. Ouvert du 1^{er} juillet à fin août.

Le bureau d'information touristique d'Ecueillé fait partie des offices de tourisme du Pays de Valençay. Il n'est ouvert qu'en juillet et août. Vous y trouverez des informations pour bien organiser votre séjour (hébergement, restauration, curiosités et grands sites). Les circuits des 4 randonnées qui passent par la commune sont disponibles, ainsi que les horaires du petit train du Bas-Berry ou les adresses des producteurs locaux.

CHÂTILLON-SUR-INDRE ★

■ OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

5, place du Château

02 54 38 74 19 / 02 54 38 75 44

chatillon.tourisme@orange.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Hors été, ouvert du mercredi au dimanche 10h-12h et 14h-17h.

L'équipe de l'office de tourisme de Châtillon-sur-Indre vous accueille avec le sourire et elle vous renseigne avec une grande efficacité (anglais parlé). Vous trouverez des informations touristiques sur le Berry, mais aussi sur la Touraine proche. Des visites guidées vous sont également proposées (pour le donjon, la collégiale ou la ville médiévale). L'office de tourisme vend aussi des cartes de pêche pour les amateurs et accueille des expositions pendant la saison d'été. Location de vélos.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE NOTRE-DAME

L'ancienne collégiale Saint-Outrille est une construction du XII^e siècle. Elle est remarquable par les chapiteaux romans sculptés sur ses colonnes et son portail. L'élévation de la nef et les piliers romans soutenant la voûte en berceau sont particulièrement admirables. Un beau vitrail du XIX^e représente l'arbre de Jessé, œuvre de l'atelier Lobin de Tours. La chapelle des fonts baptismaux date du XV^e siècle. Un Christ mutilé du XV^e siècle et une Vierge à l'Enfant du XVII^e siècle sont exposés dans une vitrine. Ne manquez pas les stalles en bois du XVII^e siècle dans le chœur, ni les modillons sculptés sur la façade sud.



Le gîte

Chambres d'hôtes

■ DOMAINE DE LA POIGNARDIERE

La Poignardièrē

02 54 38 78 14 / 06 11 97 37 21

www.lapoignardiere.fr

maryse_lheureux@yahoo.fr



7 chambres. Chambre double de 100 € à 118 €. Gîte 8/10 personnes et chalet 8 personnes. Hammam. 1 étang sur le domaine : barques, pédalos. Volley, pétanque, ping-pong.

Le Domaine de la Poignardièrē est un hébergement de charme, où l'accueil est très agréable. Le parc de 24 hectares possède de grands arbres magnifiques, et les activités à faire sur le domaine ne manquent pas. Entre les balades en barque (ou bateau à pédales) sur l'étang, les parties de tennis sur le court, la détente au hammam, les brasses dans la piscine (extérieur ou intérieure) ou les promenades à vélos, les week-ends sont comblés de bons moments. Maryse Lheureux vous accueille dans sa propriété qui dispose de 7 chambres d'hôtes, avec aussi un gîte et un chalet en bord d'étang. Les chambres offrent un confort parfait et sont décorées avec goût. Mention spéciale à la chambre « Coquelicot » avec son lit à baldaquin, ses voiles romantiques et sa couleur rouge si chaleureuse. Un lieu magnifique pour partir à la découverte du Parc naturel de la Brenne au sud ou des châteaux de la Loire au nord.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LES RIVES DE L'INDRE*** rue du Moulin de la grange 02 54 38 17 86 / 07 61 39 81 62 www.chatillon-sur-indre.fr/camping



Ouvert d'avril à fin octobre. Terrain de 1 ha. 52 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement : véhicule + 2 personnes de 10 € à 12 €. 3 mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 240 € à 300 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,50 € à 2 €). Aire pour camping-cars. Animations. Piscine chauffée à proximité.

Le camping de Châtillon-sur-Indre se trouve près de la rivière. On y profite donc du calme, tout en restant proche du centre-ville et de ses commerces. C'est un endroit paisible et relaxant pour des vacances en famille. Le camping dispose d'un bar et propose un dépôt de pain. Vous pouvez pratiquer la pêche et faire des randonnées à pied ou à vélo. C'est un lieu idéal, au carrefour du Berry et de la Touraine, ce qui permet de rayonner facilement pour découvrir les richesses du patrimoine historique et naturel. Châtillon-sur-Indre offre un bel ensemble médiéval.

Loisirs

■ CIRCUIT DE KARTING DU CHAMP DU BREUIL Champ du Breuil

RD 943, entre Châtillon et Clion
02 54 38 67 35 – www.pole-karting.com
Ouvert de mars à novembre. Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 19h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 19h. En dehors des vacances scolaires : ouvert les vendredi, samedi et dimanche. Fun kids 120 cc : de 7 à 13 ans : 9 € les 7 min, 75 € les 10 séances. Kart adultes 270 cc à partir de 14 ans révolus : 14 € les 10 min, 120 € les 10 séances. Kart RotaxMax 2 temps issus de la compétition, à partir de 15 ans : 28 € les 8 min. Adulte : 13 € les 10 minutes enfant : 8 € les 7 minutes.

A 30 minutes de Châteauroux, le circuit de karting s'étend sur 1 000 mètres de long et sur 750 mètres de large. Il est homologué par la FFSA pour les compétitions. Le domaine couvre 6 hectares et comprend un club-house, une salle de réunion et une terrasse. Des moniteurs de karting diplômés sont là pour initier et perfectionner les plus jeunes, dès 7 ans (à condition de mesurer au moins 1,30 m). Le cadre se prête aussi à l'organisation d'événements (anniversaire, enterrement de vie de garçon) et peut donner lieu à des repas, cocktails ou autres apéritifs dinatoires.

■ Dans les environs

Arpheuilles

■ LES DÉLICES D'ÉLO ANGE Les Pensières, ferme des Pensières 02 54 38 56 89 – www.delices-eloange.com earl.pensières@wanadoo.fr

Sur la N143 en direction de Tours-Châteauroux à hauteur de Palluau-sur-Indre, prendre à droite direction Arpheuilles, suivre le balisage « Foie gras ».

Ouvert vendredi et samedi après-midi toute l'année de 14h à 18h30 ou à tout autre moment sur rendez-vous. Ouvert tous les jours l'après-midi en décembre, de 14h à 18h30. Valérie et Thierry Méreau élèvent des canards. Ils les gavent, les transforment et les commercialisent eux-mêmes. Les foies gras, magrets et autres spécialités de canard sont garantis sans colorant, ni conservateur. Voilà donc des produits locaux et sains. Une adresse futée qui propose des ventes à la ferme. Les groupes sont reçus sur rendez-vous pour faire une visite de la ferme suivie d'une dégustation. La ferme est adhérente au réseau Bienvenue à la Ferme.

Clion-sur-Indre

■ CHÂTEAU DE L'ISLE-SAVARY

02 54 38 61 71
www.chateau-isle-savary.fr
chateau.isle.savary@free.fr

Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre. Ouvert du lundi au vendredi. Une visite à 14h. Adulte : 7,50 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Parc ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. CB non acceptée. Visite guidée.

Le château a été construit en une seule campagne à partir de 1462, puis remanié au XVII^e siècle. C'est un bel exemple d'architecture alliant aspect défensif et demeure de plaisance. Construit en pierre de taille, il est de plan carré avec quatre tours d'angles carrées. La plus haute fait office de donjon et un chemin de ronde relie l'ensemble des bâtiments. L'orangerie date du XVII^e siècle. 70 pièces sont accessibles au cours de la visite guidée. Les propriétaires ont redonné leur faste d'antan à 50 pièces. Les samedis et dimanches, le domaine est loué pour des réceptions.

Palluau-sur-Indre

■ CHÂTEAU DE PALLUAU-FRONTENAC

02 54 38 54 90
www.palluaufrontenac.com
contact@palluaufrontenac.com

Fermé de septembre à mars. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Ouvert les lundis fériés. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 6 ans) : 3,50 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Tarif réduit : 6,50 €. Parc : accès libre.

Le site accueille le château et son parc. Le château surplombe le village. Fondé voilà mille ans et modifié à plusieurs reprises, ce magnifique édifice a eu comme propriétaire Louis de Frontenac, gouverneur du Québec au XVII^e siècle. On y entretient sa mémoire, notamment à travers des installations dans le parc sur le thème des Indiens et des coureurs de bois. L'intérieur du château est orné de tapisseries et de boiseries remarquables. Un lieu qui permet de s'immerger dans la vie des colons de la Nouvelle France au XVII^e siècle. Parmi les nouveautés, le parc compte désormais un labyrinthe, une attraction qui amuse petits et grands. Plusieurs aires de pique-nique ont été aménagées.

LE PAYS DE VALENCAY

LEVROUX

La ville existe depuis l'époque romaine, comme en témoignent les arènes et plusieurs *villae*. La ville s'est développée autour du château dont il ne reste que les deux tours d'entrée et de la grande collégiale Saint-Sylvain. La mégisserie reste active (musée du parchemin) et on peut admirer une porte de ville du XV^e siècle, ainsi que la Maison de bois du XVI^e siècle et le monument aux morts sculpté par Ernest Nivet, un élève de Rodin natif de Levroux.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU

Colline des Tours

Les ruines du château des seigneurs de Levroux dominent la ville au nord. L'accès se fait par le carrefour de la D956 et de la D2. Cette colline des Tours était un oppidum gaulois avant que le château n'y soit construit. Le premier bâtiment, aujourd'hui disparu, date de 960. On peut admirer aujourd'hui uniquement le châtelet d'entrée du XIV^e siècle avec les deux tours formidables qui encadraient le pont-levis et l'entrée de la forteresse. Le site offre une vue panoramique sur la Champagne berrichonne.

■ COLLÉGIALE SAINT-SYLVAIN

La collégiale de Levroux, classée Monument historique en 1840, est une des plus belles du Bas-Berry. Ses dimensions sont imposantes : 55 mètres de long sur 12 mètres de large et 18 mètres de hauteur sous voûte. Affirmant un style d'influence angevine, elle dresse ses trois clochers et dévoile la richesse de ses sculptures mutilées au XVI^e siècle. Il faut admirer à l'extérieur le portail sud aménagé pour l'entrée des lépreux avec un ensemble de 21 figures, ainsi que le portail occidental où est représenté le Jugement dernier et un second ensemble avec le Christ entouré de Marie et Jean, deux anges et onze apôtres. A l'intérieur, c'est une magnifique nef gothique, des voûtes à six parties d'inspiration angevine et une abside à dix ogives dont quatre se terminent par des statues colonnes et des colonnes élancées de type corinthien. Des statues de qualité en bois polychrome, sainte Trinité – XVI^e siècle – et saint Jacques – fin XVI^e siècle –, des tableaux de saint Crépin et saint Crépinien des XVIII^e et XIX^e siècles. Un très intéressant mobilier avec l'ensemble des 52 stalles aux sculptures représentant vices et vertus.

■ MAISON DE BOIS,

DITE MAISON DE SAINT-JACQUES

Place Ernest Nivet

A deux pas de la collégiale, cette superbe maison à pans de bois date du XVI^e siècle. On y voit les écussons de France, de Bretagne et du Dauphiné. Elle a servi d'hospice aux pèlerins de Saint-Jacques. On admire sur sa façade les nombreuses sculptures d'anges et de

grotesques. Le personnage le plus connu est le lépreux armé d'un bâton, dont la peau se détache par écailles. Il évoque sans doute le miracle de saint Martin qui aurait guéri de la lèpre un notable de la ville. Ce personnage pourrait aussi représenter un homme sauvage, fréquent dans l'iconographie du Moyen Age.

■ ORGUE DE LA COLLÉGIALE

Monument historique classé comme tel depuis 1962. Offert par le duc Jean de Berry et réalisé par Guillaume Saffrey, cet orgue a été installé dans la collégiale en 1502. Refait en 1608, puis en 2000, il s'agit d'un orgue de sonorité baroque de très grande qualité. Seul son buffet date du XVI^e siècle. C'est vraisemblablement le plus ancien des trois exemplaires de buffet d'orgue gothique encore visibles en France.

■ PORTE DE CHAMPAGNE

Construite entre 1436 et 1506, la massive Porte de Champagne est l'un des derniers vestiges des fortifications de la ville. C'est la seule des sept portes à être encore visible. Elle se compose de deux tours austères, au caractère fortement défensif. Cylindriques, celles-ci sont percées de meurtrières. Elles pouvaient abriter des soldats. L'édifice est imposant. On y voit encore les glissières où s'encastraient les bras du pont-levis, ainsi que les mâchicoulis, d'où l'on envoyait des projectiles aux assaillants. Un bel exemple de construction militaire médiévale.

Le gîte

■ CAMPING MUNICIPAL LA PISCINE**

Allée des Tilleuls

○ 02 54 35 70 54

www.ville-levroux.fr

mairie-levroux@wanadoo.fr



Ouvert de fin juin à fin octobre. Bungalows uniquement. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. 7 bungalows pour 1 à 4 personnes de 165 € à 220 € la semaine. Bungalow nuitée : 35 € à 50 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Accès à la piscine municipale. Le terrain de camping se situe près de la rivière Céphons. Calme et arboré, il est bordé par un terrain de jeux pour enfants et par la piscine municipale (en accès gratuit si vous louez un bungalow). Il est également proche du plan d'eau (pêche) et du centre-ville. Un point de départ idéal pour visiter la ville médiévale et les châteaux des alentours (Valençay, Bouges, Villegongis), d'autant plus que le camping vous prête des vélos. Attention, le camping ne propose pas d'emplacement, uniquement des bungalows à louer à la nuit ou à la semaine. Plusieurs randonnées VTT sont balisées au départ de Levroux.

Emplettes

■ GALERIE-ATELIER PASCAL MERLET

54, rue Nationale

06 38 78 57 07

<http://pascal.merlet1.free.fr>

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 10h à 19h30.

Le peintre Pascal Merlet, originaire d'Angers, est installé à Levroux depuis 2005. Il ouvre au public son atelier-galerie et expose également dans de nombreux lieux, dans et hors du département (Issoudun, Saint-Georges-sur-Arnon, Châteauroux, Thouras, Cholet, Vendée, Haute-Savoie...). Pascal Merlet pratique l'acrylique et l'huile. Il réalise des toiles colorées et joyeuses, au style très marqué. Vous trouverez des sardines, des poules et des portraits qui ont un faux air de Daumier.

Dans les environs

Bouges-le-Château

■ CHÂTEAU DE BOUGES

15, rue du château

02 54 35 88 26 / 02 54 35 16 96

www.bouges.monuments-nationaux.fr

chateau.bouges@monuments-nationaux.fr

Fermé de décembre à février. En avril, mai, juin, septembre et octobre tous les jours sauf mardi : de 10h à 12h et de 14h à 18h, en mars et novembre le week-end. En juillet et août tous les jours : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h45. Fermeture de la billetterie 30 min avant. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 8 €. Enfant : 6,50 €. Parc seul 5,50 €, tarif réduit 4,70 €. Chèque Vacances. Jardin remarquable. Cet édifice est un incontestable chef-d'œuvre de l'architecture classique locale. Il a un air de Petit Trianon. Il a été remeublé au XX^e siècle par des collectionneurs qui ont mêlé les époques. A l'intérieur, un nombre important de tableaux de peintres de renom y côtoie un mobilier et un décor exceptionnels. Il ne se visite donc qu'avec un guide. Pendant une heure, on découvre les pièces à vivre et les chambres ornées de tapisseries et de rideaux coordonnés. Les meubles rares y sont nombreux (un semainier à 10 tiroirs de l'époque révolutionnaire, un fauteuil d'aquarelliste, une table à gibier à pieds de cerf...). Ses propriétaires ont également restauré le parc à l'anglaise avec ses très beaux arbres dont un grand nombre d'essences rares. Le parc est classé « Jardin remarquable » depuis 2004. Dans les communs, on visite aussi un beau musée hippomobile, une écurie tout confort et la sellerie.

■ PARC ET JARDINS DU CHÂTEAU DE BOUGES

Château de Bouges

02 54 35 88 26

www.chateau-bouges.fr

Jardin remarquable. Fermé de décembre à février. Ouvert en avril, mai, juin, septembre, octobre : tous les jours sauf le mardi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet et août : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h45. En mars et novembre : samedi et dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé de décembre à février sauf pour les groupes sur rendez-vous, et le 1^{er} mai. Gratuit jusqu'à 18 ans. Parc seul 5,50 €. Tarif réduit 4,70 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Animaux en laisse acceptés dans le parc.

Les visiteurs peuvent arpenter les 80 hectares du parc qui a reçu le label Jardin remarquable. Ils découvriront le jardin à la française aux buis taillés, l'arboretum organisé autour d'un étang et, pour finir en beauté, le jardin bouquetier aux fleurs multicolores. On découvre de belles perspectives et les couleurs d'automne y sont aussi belles que les fleurs du printemps. Les communs, accessibles aussi, comportent une sellerie, une écurie et un musée hippomobile qui ravira autant les enfants que les adultes. La visite des jardins peut être guidée ou libre. Elle dure une heure environ. La location de vélos est proposée.

Brion

■ LES DÉLICES D'ELISE

Les Petites Chapelles

02 54 35 86 27

les.delices.delise@wanadoo.fr

Vente à la ferme sur rendez-vous de mai à décembre.

Elise Caumon est connue dans la région pour ses confitures et ses gelées originales à base de fruits, de légumes mais aussi de plantes de saison. Elle en vend plus d'un millier de pots chaque année. Vous trouverez ses préparations sur différents marchés ou à la ferme (en prenant rendez-vous). A découvrir aussi : les cakes salés ou sucrés à base de fruits et de légumes de saison, les poulets, les pintades et les œufs fermiers.

Moulins-sur-Céphons

■ CHEZ NOUS COMME CHEZ VOUS

15, rue Pascal Rechaussat

02 54 07 36 21

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 18 € à 25 €. Formule du midi : 13 €. Vente à emporter. Animations.

Ce bar-restaurant accueille ses convives dans deux salles très classiques. Il sert une formule intéressante le midi (entrée, plat, fromage, dessert et vin). Les assiettes sont bien garnies et la cuisine rôborative : terrine ou feuilleté en entrée, puis choucroute, sauté de bœuf au paprika, colombo de veau, sanglier... Le menu aussi est d'un bon rapport qualité-prix. On a alors le choix entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Le chef réalise son foie gras et des animations sont proposées. Également des plats à emporter.



Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

SAINT-CHRISTOPHE-EN-BAZELLE

Dans les environs

Anjouin

■ CAMPING À LA FERME

M. et Mme Jean-Claude Bardet

Princay

02 54 40 67 30 / 06 80 43 09 43

gaec.princay@orange.fr



Bienvenue à la Ferme. 6 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Forfait pour 1 nuit pour 2 adultes + 1 voiture + 1 tente/caravane : 9,50 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Restauration (table d'hôtes : 12 € à 16 €). Excursions (visite de la ferme).

Sur la propriété de cette ferme se trouve un petit camping avec un coin sanitaire (2 douches, 2 lavabos, 2 WC), un coin vaisselle et 6 emplacements avec branchement électrique. Sur place, des jeux pour enfants, un terrain de boules, barbecue, réfrigérateur sont disponibles. Vous avez également la possibilité de louer une caravane à la semaine.

Dans un élevage de vaches laitières, avec vue panoramique sur la vallée du Fouzon, vous profitez des joies du camping en découvrant le monde de la ferme. Possibilité de balades en carriole. Le château de Valençay se trouve à 20 km.

Chabris

■ OFFICE DE TOURISME

Place Albert-Boivin 02 54 40 14 62

www.chabris-bazelle.fr/tourisme

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 ; le mercredi et le vendredi de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30. Fermé du 1^{er} octobre au 31 mars.

L'office de tourisme de la communauté de communes Chabris-Pays de Bazelle est ouvert seulement du printemps à l'automne. En plus des conseils habituels sur les curiosités, les hébergements et les restaurants, les randonnées ou les musées, l'office de tourisme propose une billetterie pour le château de Valençay, le zoo de Beauval tout proche et le Domaine de Poulaines. Il propose également la location de vélos électriques en été.

■ CENTRE ÉQUESTRE DU VAL DE CHER

Route de Saint-Julien

02 54 96 49 25 / 06 74 76 44 61

<http://valdecher.ffe.com>

Ouvert tous les jours. Carte 10h de poney : 130 €. Découverte poney 10 €, demi-journée : 30 €.

Les activités de ce centre équestre sont nombreuses : découverte du poney, perfectionnement en équitation, passage d'examens fédéraux, dressage, voltige, hunter, pony game, compétitions, débourrage... Les enseignants sont diplômés d'Etat. Des chevaux et poneys sont disponibles, de même que des installations permettant de recevoir en pension des chevaux. Des balades sont organisées en soirée sur rendez-vous.

VALENÇAY ★★

Valençay est réputée pour son délicieux fromage de chèvre et son imposant château, qui fut une propriété de Talleyrand. La commune se trouve dans la région naturelle du Boischaut Nord et est arrosée par la rivière Nahon. La seigneurie de Valençay a longtemps été détenue par la Maison d'Estampes de 1451 à 1747. En 1813, c'est à Valençay, par le traité qui porte le nom de la commune, que Napoléon Bonaparte a rendu le trône d'Espagne à Ferdinand VII. Valençay est liée au septième art : en 1972 Claude Chabrol y tourne *Les Noces rouges* et en 2006 Jean-Daniel Verhaeghe tourne l'une des scènes du *Grand Meaulnes* à la gare de Valençay. Cette gare particulière, dont la construction en pierre de tuffeau en fait un bâtiment exceptionnel, est classée monument historique. On peut voir à Valençay, outre le château et cette gare, le tombeau de Talleyrand, qui se visite, un Mémorial franco-britannique érigé à la mémoire des 104 agents de la section F du Special Operations Executive morts en service actif pendant la Seconde Guerre mondiale et une belle halle au blé.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE VALENÇAY



2, rue de Blois

02 54 00 10 66 / 02 54 00 41 86

www.chateau-valencay.fr

accueil@chateau-valencay.fr

Ouvert de mars à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 13,50 €. Enfant (de 4 à 6 ans) : 4,80 € (10,50 € de 7 ans à 17 ans). Chèque Vacances. Visite guidée (4,80 € en sus du billet d'entrée). Location d'une voiture électrique 4 places, parcours de 30 minutes : 14 €. Pass Château-Musée de l'Automobile Plein tarif : 17 €. Tarif réduit : 13 €.

Le château de Valençay est l'un des plus beaux monuments de l'Indre. Tout aussi magnifique, le parc, avec ses jardins à la française et à l'anglaise, offre une promenade très agréable au milieu de bassins, d'allées tracées, de fontaines, de parterres de fleurs, de sculptures



tures et même de quelques animaux. Tout au long de la promenade, une musique d'époque accompagne les visiteurs et les plonge dans l'ambiance festive et enchanteresse des réceptions de Talleyrand. Depuis 2014, il est possible de visiter les impressionnantes cuisines. Toute la famille se réjouira également du Grand labyrinthe de Napoléon (2 000 m²), le plus grand labyrinthe-jeu de France, où une aventure passionnante l'attend. Pour trouver la sortie, il faut répondre à des énigmes (adaptées selon l'âge) et collecter les indices qui permettent d'ouvrir les 7 portes et de traverser 3 univers enchantés (pays des jardins, des sens et des miroirs). Avant de reprendre la route, les plus jeunes pourront s'amuser un dernier instant au château des enfants qui est une aire de jeu en plein air. La balade dans le parc se fait à pied, à vélo ou en voiturette entre espaces verts et animaux de la ferme. Le parc est accessible aux chiens tenus en laisse.

■ LA HALLE AU BLÉ

Place de la halle

Marché le mardi matin.

La Halle au blé était jadis un lieu important pour le commerce local et plus particulièrement celui des céréales. Ce bel édifice a appartenu au prince de Talleyrand avant d'être racheté par la ville de Valençay. Le toit de chaume et le sol en terre battue ont alors été remplacés une nouvelle construction, celle que vous pouvez observer à présent. Les briques rouges et le tuffeau blanc donnent beaucoup de caractère à cette halle située dans le petit bourg de Valençay. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à suivre la visite « Talleyrand » proposée par l'Office de Tourisme. A vos agendas : chaque mardi matin, jour de marché.

■ GARE DE VALENÇAY

Rue de la Gare

① 02 54 00 12 34

Si vous n'arrivez pas en train, faites tout de même un tour par la gare pour admirer cet édifice, classé aux Monuments historiques depuis 1993, soit 90 ans après sa construction. Edifiée au début du XX^e siècle, la gare présente un style architectural néo-Renaissance qui n'est pas sans rappeler celui du château. L'édifice est construit notamment en

pierrres de tuffeau comme beaucoup d'édifices du Val de Loire. Cette pierre de lumière tendre, par ses propriétés s'est rapidement imposée pour réaliser les fins décors de l'architecture de la Renaissance. Le porche double est entouré de deux beaux pilastres qui s'élèvent jusqu'au toit et terminent par des sphères. Le toit composé de quatre pans est recouvert d'ardoise et mis en valeur par deux beaux épis de faîtage. Actuellement, le trafic de voyageurs est maintenu avec la ligne touristique durant l'été et le transport des collégiens, depuis Romorantin-Lanthenay jusqu'à Luçay-le-Mâle via Valençay, durant toute l'année scolaire.

■ MUSÉE DE L'AUTOMOBILE

12, avenue de la Résistance

Route de Blois

① 02 54 00 07 74

www.musee-auto-valencay.fr

Ouvert tous les jours de la mi-mars à la mi-novembre de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juin de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. En juillet et août de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Adulte 5,50 €. De 7 à 17 ans : 3,50 €. Tarif réduit : 4,50 €. Label Tourisme & Handicap

Ce musée de 1 600 mètres carrés regroupe une exposition permanente d'une soixantaine de véhicules dont une très vieille Panhard-Levassor de 1898, une salle vidéo, une boutique, et un espace jeux vidéo. A 200 mètres du château, n'hésitez pas à pousser les portes de ce hangar car l'espace est bien conçu. Au sol, un marquage routier plante le décor, la visite s'effectue de manière circulaire et dévoile l'incroyable collection de Camille et André Guignard, anciens garagistes à Vatan (Indre) et passionnés de mécanique et de voyage. Au mur, sont placardées des affiches d'une autre époque, entre les voitures des mannequins font évoluer la mode vestimentaire en même temps que les modèles des voitures – des ancêtres aux sixties. A ne pas manquer : le film de 35 minutes, reportage d'une incroyable expédition menée par M. Guignard du cercle polaire à Paris en passant par la Russie, la Géorgie, la Turquie, à bord d'une Renault et d'une Delaunay. L'expo de 2018 est consacrée à la 2CV, vieille dame de 70 ans.



Château de Valençay.

■ MUSÉE DU SUCRE D'ART

Castel Praliné

21, rue du Château ☎ 02 54 00 12 13

www.castelpraline.com

castelpraline@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche de 7h à 19h. Gratuit. Restauration (pâtisserie ouverte du mardi au dimanche). Jacky Chichery est un artiste. Ce pâtissier a réalisé des chefs-d'œuvre en sucre comme sa magnifique réplique du château de Valençay ou un moulin à eau qui fonctionne. Il a reproduit également des personnages de bandes dessinées. Aujourd'hui, c'est la famille Boyer-Pereira qui a repris la boutique mais la tradition est respectée et les œuvres en sucre sont toujours exposées dans le salon de thé. Ne partez pas sans emporter une des spécialités de la pâtisserie attenante. À consommer sans modération !



■ TOMBEAU DE TALLEYRAND

Chapelle Notre-Dame

6, rue de Talleyrand

www.talleyrand.org



Accès libre et gratuit toute l'année, tous les jours de 9h à 19h. Gratuit. Label Tourisme & Handicap.

Les restes du prince de Talleyrand, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, reposaient depuis son inhumation à Valençay, le 5 septembre 1838, dans la crypte familiale. Puis ils ont été remontés dans la chapelle Notre-Dame. De l'ombre à la lumière ! Depuis les grilles du château, le chemin est balisé dans le sol des trottoirs avec des gros clous dorés « tombeau de Talleyrand » à l'effigie du prince. Ces clous sont incrustés régulièrement tout au long du parcours qui conduit à la chapelle.

Le couvert

■ LE RELAIS DU MOULIN

94, rue Nationale ☎ 02 54 00 38 00

www.hotel-lerelaisdumoulin.com

valencay@vfvillages.fr

Logis (2 cocottes). Fermé de novembre à mi-mars. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 12 € à 45 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 10 € (à 16 €). Carte. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébés. Jardin. Terrasse. Le Relais du Moulin dispose de plusieurs salles de restaurant, dont certaines sont réservées aux clients qui séjournent sur place. Le Jacques Cœur est, lui, ouvert à tous. Sa cuisine est d'inspiration traditionnelle. Parmi divers mets (foie gras mi-cuit maison, bavarois au chèvre et aux asperges...), des plats régionaux vous sont proposés : terrine de petit salé aux lentilles vertes du Berry, rognons de veau à la berrichonne, pâté berrichon, filet de truite avec une sauce aux noix... L'accueil est agréable.

Le gîte

■ HÔTEL LE RELAIS DU MOULIN***

94, rue Nationale ☎ 02 54 00 38 00

www.hotel-lerelaisdumoulin.com

valencay@vfvillages.fr



Logis (2 cheminées). Qualité Tourisme. Ouvert de fin mars à début novembre. 54 chambres. Chambre double à partir de 85 €. Demi-pension : 71,50 € (soirée étape : 80 €). Petit déjeuner buffet : 9 € (enfant : 7,50 €). Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans : hébergement dans la chambre des parents et petit-déjeuner, lit bébé.. Chèque Vacances. Animaux acceptés (avec supplément). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Cet hôtel tout confort multiplie les services pour vous rendre le séjour agréable. A l'extérieur, un beau parc avec gazon, boulodrome. La terrasse est très agréable lors des journées ensoleillées. L'hôtel est accolé à un ancien moulin avec une jolie roue à aube. A l'intérieur, vous pourrez vous relaxer dans le sauna ou le bain bouillonnant ou faire un peu de sport dans l'espace fitness. Amateur de billard ? La grande salle, composée d'un magnifique billard, est faite pour vous ! Ambiance tamisée et musique jazz... Côté restaurant, on vous propose une cuisine traditionnelle avec une belle mise en avant des produits du terroir. À noter, la présence de salles de séminaires pour toutes les réunions. Un endroit calme et agréable.

Chambres d'hôtes

■ LES CHARMES

MME Zografos Yvette

91, rue Nationale

☎ 02 54 00 29 63

zografos@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). 1 chambre. Chambre double 75 € ; suite 130 €. Parking fermé. Lit bébé : 10 €. Chèque Vacances. Connexion Internet gratuite.

Yvette Zografos met à disposition une belle chambre romantique, blanche et rosée, avec baldaquin. Celle-ci est climatisée pour plus de confort. Au premier étage d'une maison ancienne, la chambre propose une belle vue sur la vallée. Une autre chambre s'y ajoute pour former une suite qui héberge alors jusqu'à 5 personnes. Les hôtes ont accès à un salon avec télévision et à une petite cuisine équipée simplement. On peut ainsi pique-niquer dans le jardin fleuri.

■ AU PAYS DE VALENÇAY EN BERRY

16, Les Aiguillons

☎ 02 54 00 24 58 / 06 82 19 04 73

www.chambres-hotes.fr/30210

mo.rety@hotmail.fr



Gîtes de France (4 épis). Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double à partir de 78 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Lit bébé. Lavage et local fermé pour vélos, garage pour motos. Wifi. Prêt de vélo.

Dans cette maison, située à un kilomètre du centre-ville et du château, Monique Roi-Rety propose deux chambres d'hôtes aménagées dans un style contemporain chic et sobre, aux couleurs élégantes : noir, blanc, taupe. Les pièces sont spacieuses et très soignées, elles offrent une belle vue sur le parc arboré et fleuri de 3 000 m²,

magnifiquement entretenu. Les petits-déjeuners sont copieux et offrent la possibilité de déguster des jus d'orange frais, des confitures maison et des fromages locaux pour ceux qui le souhaitent. Monique s'avère une excellente ambassadrice du Berry !

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LES CHÈNES***

40, route de Loches

02 54 00 03 92

www.valençay-tourisme.fr

camping.valençay@orange.fr



Ouvert de début mai à fin septembre. 50 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 13,40 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés.

C'est un camping calme et familial, avec de grands emplacements. Très vert, il est bien entretenu. On peut profiter à la fois de la piscine chauffée (avec des cours donnés par un maître-nageur) et de l'étang pour la pêche. L'accueil est souriant. Le camping propose un dépôt de pain, c'est appréciable pour le petit déjeuner. Situé entre la forêt et la rivière, c'est une bonne halte pour découvrir la région (et le château de Valençay). Le centre équestre proche permet de pratiquer une autre activité sportive.

Loisirs

■ LES AMIS DU CHEVAL

La Ferté

02 54 00 05 22 / 06 84 23 38 26 /

06 28 29 30 96

lesamisducheval.pagesperso-orange.fr

lesamisducheval@wanadoo.fr

Sur demande. Promenade : 15 € (1h) 22 € (2h). Autres prestations : se renseigner.

Aux Amis du Cheval de Valençay, vous pouvez faire des promenades et des randonnées d'une durée variable : entre une heure et plusieurs jours. Guy et Isabelle Mercier proposent aussi de louer des chevaux pour la chasse ou pour un événement privé. Des balades en attelage sont également réalisables, à partir de deux et jusqu'à six personnes ; un devis est fourni sur demande. Le centre équestre prend aussi des chevaux en pension.

Emplettes

■ ARTMAG VITRAIL

5, rue du Château

02 54 00 25 87

www.artmag-vitrail.com

ilagam.art@hotmail.fr

Visite libre de l'atelier, le samedi 10h-12h et 15h-18h. Stage 2h : 25 €, 3h : 35 €.

Magali Moulins a ouvert son atelier de vitrail au pied du château de Valençay en 2002. L'artiste crée et restaure

des vitraux. Son travail est exposé dans l'atelier, visible le samedi en accès libre. Des visites pédagogiques peuvent également être réalisées, sur rendez-vous. Magali Moulins utilise aussi la technique du vitrail pour réaliser des bijoux originaux et des objets de décoration (appliques, photophores, miroirs). De quoi faire de jolis cadeaux ! Aimant partager son savoir, elle propose des ateliers à l'année ou des stages ponctuels. Vous pourrez apprendre le vitrail Tiffany, le tissage de perles ou la peinture sur meubles (céramique, patine...).

■ CASTEL PRALINÉ-TRADITION CHICHERY

21, rue du château

02 54 00 12 13

www.castelpraline.com/fr

castelpraline@gmail.com

Chèque Restaurant.

Depuis décembre 2016, Jacky Chichery a cédé sa boutique à Joël et Mickaël Boyer Pereira. Mais la qualité reste au rendez-vous ! La pâtisserie-chocolaterie propose toujours de très beaux et délicieux gâteaux : le Canille (caramel, vanille, cacahuète), la Douceur pascale qui allie chocolat et citron, un Paris-Brest à la cacahuète ou une tarte Tatin revisitée...

La tradition est respectée avec la galette de pommes de terre ou les pains de Saint-Vincent. Vous pouvez déguster aussi de délicieux chocolats maison (magnifiques créations pour Pâques) et une pâte à tartiner. On peut déguster sur place, tout en admirant les créations en sucre d'art de monsieur Chichery.

■ LA CAVE DE VALENÇAY

Fontguenand

02 54 00 16 11

www.lacavedevalençay.fr

lacavedevalençay@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Depuis 2011, la cave de Valençay vous accueille dans un nouveau local. Elle réunit deux vignerons : Sébastien Vaillant (25 hectares à Valençay) et Damien Boissier (domaine du Patagon, 8 hectares à Fougerolles). Ce sont des producteurs de valençay AOC, blanc, rosé et rouge. Leurs vins sont fréquemment récompensés : coup de cœur du guide Hachette en 2012, Médaille d'Argent au CGA de Paris en 2013 et 2014, Médaille d'Or en 2015, Liger d'Or ou d'Argent au concours des vins d'Angers. Des vignerons qui aiment leur travail et qui ont à cœur de faire partager leur passion aux visiteurs.

■ GAEC DES RAMONOS

Denis Ducloux

8, Jumeaux

02 54 05 10 65

gaecladesramonos@orange.fr

Denis et Florence Ducloux élèvent des chèvres et fabriquent du fromage de Valençay AOP, la fameuse pyramide tronquée au lait cru. On peut venir acheter le fromage directement à la ferme tous les jours entre 8h et 17h, puis de 19h à 20h. Cela permet de rencontrer les producteurs et de connaître mieux le mode d'exploitation et de fabrication. Les fromages se trouvent aussi dans les commerces locaux et à la Maison du fromage de Pouilly-Saint-Pierre.

■ MAÎTRE SAVONITTO

4, rue du Château

④ 02 54 40 16 80

infos@chezmaistresavonitto.com

Ouvert du mardi au samedi.

Ariane Lanery a ouvert cette jolie boutique près du château pour faire connaître les produits d'une savonnerie artisanale du Var. Ce sont des produits naturels. Les savons sont à base d'huile d'amande douce, d'argan, de pépins de raisin, d'olive, de beurre de karité ou de lait d'ananas et de spiruline. La boutique propose également des parfums d'ambiance et des bougies parfumées pour la maison. Pour le corps, vous trouverez des huiles de massage, des laits corporels et des parfums homme et femme, en provenance de Grasse. Un accueil charmant et une large gamme de produits.

NOUVEAU

propose également toutes sortes d'activités et vous pouvez vous prendre vos repas au restaurant qui se trouve sur le même site.

■ BASE DE LOISIRS DE LA FOULQUETIERE

La Foulquetière

④ 02 54 40 43 31 / 02 54 40 50 60

www.lucaylemale.fr

mairie@ville-lucaylemale.fr

Ouvert toute l'année. Base de loisir ouverte tous les jours l'été, en base saisons certaines activités sont fermées, se renseigner. Pédalo 5-6 €, mini-golf 2 €, VTT 4-15 €, tennis 5 €, pêche 5 €. Restauration. Pêche, pédalo, mini-golf, VTT, baignade.

Le plan d'eau de La Foulquetière dispose d'une plage semi-ombragée et de tables de pique-nique. La baignade n'y est pas surveillée. Il propose aussi une base de loisirs avec tennis, mini-golf, terrain de pétanque, spots de pêche, bateaux à pédales, location de vélos, jeux pour enfants, circuits de randonnée, équitation... Un ponton de pêche est aménagé pour les personnes à mobilité réduite. Un restaurant, un camping et des gîtes se trouvent sur place. Un bel endroit pour passer la journée avec des enfants.

■ Dans les environs

Luçay-le-Mâle

■ MUSÉE DE LA PIERRE À FUSIL

4, rue Roger-Ménars

④ 02 54 40 43 31

www.lucaylemale.fr

mairie@ville-lucaylemale.fr

Du 1^{er} au 31 octobre, ouvert le week-end de 14h30 à 18h. Du 1^{er} avril au 30 septembre, tous les jours de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 2,50 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Visite guidée (durée 1h30). Sur rendez-vous.

Il faut compter une bonne heure de visite pour découvrir, à côté d'une importante collection de pierres à fusil, de nombreux souvenirs du XVI^e au XIX^e siècle de cette activité disparue, la reconstitution d'un « crôt » – puis d'extraction de « l'or blond » –, les fusils et les outils de l'époque. Intéressantes également, les forges et les champignonnières, autres activités du village.

■ CAMPING MUNICIPAL

LA FOULQUETIERE**

④ 02 54 40 43 31

www.lucaylemale.fr

mairie@ville-lucaylemale.fr



Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. 30 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 8,40 €. 3 chalets pour 6 à 8 personnes de 270 € à 338 € la semaine. Gîte ruel 6-8 personnes 291 à 360 € la semaine, gîte de groupe 15 personnes 741 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Restauration (cuisine traditionnelle).

Le camping municipal est installé au bord de l'étang de la Foulquetière. Bien qu'étant proche des commerces, il offre donc un environnement agréable. Plusieurs sortes d'hébergement sont possibles : du camping, des chalets tout confort ou un gîte rural. Vous pouvez y pratiquer la pêche ou vous baigner. La base de loisirs

Poulaines

■ LES JARDINS DE POULAINES

Domaine de Poulaines

④ 06 73 01 15 23

www.domaine-poulaines.com

jardins@poulaines.com

Jardin remarquable. Ouvert de mi avril à début novembre. Du jeudi au dimanche et les jours fériés entre 14h et 18h. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3 €. Groupe (15 personnes) : 7,50 €. Visite guidée : 11 €, gratuit jusqu'à 12 ans. Visite guidée avec goûter : 19 €, avec déjeuner : 28 €. Chèque Vacances. Visite guidée (accompagnée par la propriétaire ou le chef jardinier, groupes à partir de 10 personnes ou scolaires). Boutique. Animaux non admis. Gîte 2 à 4 personnes : 180 € et 4 à 6 personnes : 330 €. Linge et draps fournis.

A Poulaines, charmant village berrichon, vous pourrez découvrir depuis quelques temps de magnifiques jardins et un arboretum qui prennent vie autour d'un manoir dont certaines parties datent du XV^e siècle. Le domaine s'étend sur 25 hectares. La propriétaire se fera un plaisir de vous guider dans les sentiers sur demande. A quelques kilomètres de Valençay, il fait bon contempler cette nature qui conduit le visiteur le long d'un ruisseau vers les jardins de bambous. La roseraie, les arches de glycines et les jasmins diffusent leur doux parfum pour une promenade des plus romantiques. Une roseraie de 250 espèces enchantera les visiteurs. Pour prolonger le séjour, un gîte indépendant au cœur des jardins vous accueille du lundi au vendredi ou du vendredi au dimanche.

■ LES JARDINS DE POULAINES ..hébergement

Domaine de Poulaines

④ 06 73 01 15 23

www.domaine-poulaines.com

jardins@poulaines.com



Pour 4 personnes (45 m², 1 chambre). De 400 € à 600 € la semaine selon saison. 30 € ménage. Linge et draps fournis. Un gîte pour 6 personnes : de 480 € à 750 €/semaine. Wifi gratuit. Sèche-linge, lave-vaisselle.

Un lieu d'exception : le Domaine de Poulaines, classé Jardin Remarquable, propose deux gîtes à la location. Vous pouvez ainsi profiter des 25 ha de parc en toute liberté. Le matin, accès libre au tennis (pensez à apporter votre matériel). Dans ce havre de tranquillité, les deux cottages ont gardé tout le charme de l'ancien tout en bénéficiant d'un équipement très moderne pour garantir votre confort. Sol en tomettes de pays, poutres apparentes mais peintes en blanc pour donner plus de luminosité aux pièces, rideaux épais, canapé, terrasse avec salon de jardin... Vous y serez si bien que vous ne voudrez plus repartir !

Veuil

 **AUBERGE SAINT-FIACRE**
5, rue de la Fontaine
① 02 54 40 32 78
www.aubergesaintfiacre.com
aubergesaintfiacre@wanadoo.fr

Tables & Auberges de France. Maître Restaurateur. Fermé en janvier et en septembre. Ouvert le dimanche midi. Basse saison : du mercredi au samedi. Ouvert également le mardi en juillet et août. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 41 €. Terrasse.

En été, la terrasse fleurie est ombragée par de gros marronniers et délicieusement rafraîchie par le ruisseau, alors qu'en hiver la grande cheminée crépite dans la salle à manger. Les plats superbes respirent l'authenticité. L'accueil est charmant, la carte des vins bien construite. La carte est courte, ce qui montre bien que les plats sont faits maison. Les produits sont nobles et bien mis en valeur. On apprécie la viennoise de ris de veau ou le filet de caille, le nougat de chèvre aux fruits secs et les glaces maison. Les assiettes sont belles et les saveurs délicates. Une adresse gastronomique incontournable !

CHÂTEAU DE VEUIL
① 02 54 40 38 14 / 06 83 06 33 93
www.veuil.com
chateau@veuil.com



Ouvert du 1^{er} mai au 1^{er} novembre. Chambre double à partir de 98 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés. Wifi. Ce joli château des XVI^e et XVII^e siècles revit enfin grâce à l'acharnement d'une famille qui poursuit son œuvre. La visite guidée permet de découvrir la partie restaurée, les ruines et les gigantesques souterrains. Le programme des restaurations à venir est ambitieux, mais la galerie à l'italienne et le reste des bâtiments méritent les soins de ces fous de châteaux, bénévoles et artisans du ravissant village fleuri tout proche. Dans la tour du château, la chambre du Roy vous permet de vivre un conte de fée le temps d'un séjour. Le maître des lieux se fera un plaisir de vous proposer une visite privée du château et ainsi découvrir son histoire, ses souterrains et ses légendes. Des vélos sont disponibles, pour découvrir les environs. Par ailleurs, le château peut accueillir jusqu'à 200 convives pour des mariages.

Vicq-sur-Nahon

ATELIER DE CHRISTIAN HIRLAY
2, impasse du chêne ① 06 87 06 92 70
hirlay.christian@wanadoo.fr

Christian Hirlay est un artiste multiple : à la fois dessinateur et sculpteur. Il vous accueille dans son atelier, sur rendez-vous. Très imaginatif, cet artiste crée de grands personnages et de saissants chevaux en fil de fer ou en plaques de fer. Ses girouettes sont en vente également à la Maison du Parc de Rosnay. Gentiment moqueuses, elles illustrent la vie à la campagne. On y trouve beaucoup d'ânes et de chevaux. Le plus difficile est de faire son choix, on les voudrait toutes !

Villentrois

ATELIER-BOUTIQUE LA REY NOUVEAU
La Rey

① 06 61 48 30 92 / 6 63 59 21 38
www.lalampejoyeuse.fr
hoppenot@lalampejoyeuse.fr

Ouvert du jeudi au samedi de 11h à 19h ; le dimanche de 11h à 17h. Ouvert le dimanche.

Laurent Betremieux et son épouse Pascale Hoppenot Betremieux ont une boutique-atelier sur la commune de Villentrois. Ils y exposent leur travail. Laurent est peintre céramiste. Il réalise des peintures, des sculptures et des fresques céramiques. Pascale, elle, crée des luminaires lenticulaires. Ces lampes et appliques ont une forme épure et sont habillées de papillons ou de tracés géométriques envoûtants qui semblent en relief. Ce sont des objets design vraiment atypiques. La boutique-atelier est aussi un lieu de rencontre et d'exposition pour d'autres artistes, notamment une potière de Lye, Clotilde Grolet, et le faïencier de Parpeçay, Hervé Sabassier.

L'AUGIS NATURE
5, rue des augis
① 06 60 12 92 81
www.laugisnature.fr
augisNature@gmail.com
A 15 km de Beauval.



Ouvert d'avril à novembre. Accueil de 17h à 20h. Réservation sur le site Internet. 3 Cabanes dans les arbres 125 €, 1 Yorerte 80 €, 1 Roulotte 70 €. Personne supplémentaire Enfant +25 € jusqu'à 13 ans, +30 € Ado ou adulte. Chèque Vacances. Restauration (petit déjeuner inclus. Plateau du terroir sur réservation). En pleine nature.

Pour un hébergement insolite, au plus près de la nature, choisissez l'Augis Nature. On y propose trois cabanes pour 4 personnes, à 4, 5 et 6 m de hauteur. Vous pouvez préférer la yorerte meublée qui accueille 4 personnes, ou bien la roulotte, pour deux personnes seulement. Dans tous les cas, les lits sont faits avant votre arrivée et un petit déjeuner gourmand est apporté le matin. Des sanitaires avec douches sont installés dans un chalet. Sur réservation, un plateau du terroir peut vous être préparé pour le dîner. Vous serez au calme et au plus près des châteaux (Valençay et les châteaux de la Loire) et du zoo de Beauval.

■ FERME-THÉÂTRE DE BELLEVUE

② 02 54 05 10 83

www.cameleonproduction.fr

contact@ameleonproduction.fr

Spectacle en plein air : 7, 8, 9, 14, 15, 16 juin 2018. Repas spectacle : 48 € adulte, 25 € enfant. Spectacle : 15 € à 17 €, enfant 10 €. Spectacle de plein air : 25 € adulte (39 € avec le repas), 20 € enfant. CB non acceptée. Chèque Vacances.

La troupe de théâtre et musique Caméléon Production, basée à Valençay, se produit dans la ferme-théâtre de Bellevue. Les spectacles ont lieu en extérieur l'été. Connus

pour *La Bête à cornes*, comédie rurale berrichonne, ils ont créé également une hilarante *Inauguration de la salle des fêtes* et une *Nuit de Noël*. Ces spectacles, comme *Tournée Générale* et *Eclats de rire*, ont lieu en salle. Le burlesque a une belle place.

Les acteurs, de qualité, sont inventifs et débordants d'énergie, on est emporté par leur souffle comique. Ils réalisent aussi un dîner spectacle en jouant de la musique folklorique très entraînante (vielle et accordéon). Les galettes de pommes de terre et les « crapettes » sont cuites sur place dans le four à pain. Un moment inoubliable !

VAL-FOUZON

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-AIGNAN

Ouvert toute l'année.

Elle présente une nef simple voûtée d'un berceau de bois datant du XII^e siècle, un chœur couvert d'ogives flamboyantes et un chevet plat du XV^e siècle. Un remaniement l'édifice a eu lieu après la guerre de Cent Ans. Les vitraux sont du XIX^e siècle. Mais on remarque surtout les peintures intérieures d'inspiration orientale et byzantine, réalisées au XIX^e siècle. Elles ont été magnifiquement restaurées.

■ LES ÎLES DU FOUZON

② 02 54 41 13 26

La commune est traversée par le Fouzon qui sinue dans les prairies humides. Le site des îles du Fouzon est classé «espace naturel sensible». Il garde un côté très bucolique. Ce sont des prés de marais avec une végétation typique. Un sentier permet de parcourir le site. La flore y est protégée et on y trouve le pigamon jaune, une renoncule très rare, et des papillons comme le cuivré des marais. L'endroit est paisible et propice à la rêverie.

Le gîte

■ DOMAINE BEL-ÊTRE

Lieu dit Bel-Être

② 02 54 00 26 47 / 06 15 69 63 99

www.beletere.com

contact@beletere.com



Clévacances (4 clés). De 950 € à 3 000 € la semaine selon saison. 3 gîtes de 4, 6, 8 personnes et une longère pour 12 personnes. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (chevaux uniquement, sur demande). Sauna. Baby-foot, table de ping-pong, boulodrome, 4 VTC disponibles.

Situé à 3 kilomètres du château de Valençay, ce domaine se compose de trois gîtes de prestige équipés de tout le confort moderne dans des tons naturels qui invitent à la sérénité. Le gîte Berry a une capacité d'accueil de 6 personnes, le gîte Touraine de 8 personnes et le gîte

Sologne de 4 personnes. Tous possèdent cuisine américaine, cheminée ouverte et grande terrasse privative avec salon de jardin et barbecue. L'été, on peut louer aussi la longère pour 12 personnes. La piscine, le sauna, la salle de fitness, le tennis et l'espace bibliothèque permettent de varier les plaisirs sans quitter le domaine. Le domaine de 10 hectares s'ouvre sur la campagne berrichonne. On peut faire de grandes balades dans les bois et en bord de rivière. Rien de tel que de se lancer sur le parcours santé de bon matin avant de partir visiter les sites d'exception environnants. Outre le château de Valençay, le Domaine Bel-Être peut constituer le port d'attache pour visiter le zoo de Beauval à 25 kilomètres, les châteaux de la Loire, le Parc naturel régional de la Brenne et bien d'autres curiosités. Une superbe propriété ! Le domaine peut loger aussi les chevaux.

Emplettes

■ FAIENCERIE DE PARPEÇAY-

HERVE SABASSIER

6, rue des challandières

Parpeçay

② 02 54 41 15 46

② 06 43 74 12 37

<http://faienceparpecay.canalblog.com>

sabassier.herve@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

En juillet et août : ouvert aussi le dimanche de 15h à 18h.

Visites de groupes : 2 €/pers.

Depuis 1989, Hervé est faïencier et fabrique une large gamme d'articles dédiés aux arts de la table ainsi que des lampes et des vases aux décors fleuris. Il crée aussi de grandes fleurs ou des cloches à fromage individuelles pour présenter les fromages de la région, tels que le Pouligny, le Valençay et le Sainte-Maure. Les créations d'Hervé Sabassier se trouvent dans plusieurs espaces de la région : la boutique de la Maison du Parc à Rosnay, l'Orangerie du Château de Cheverny, la Ferme-théâtre de Bellevue ainsi que les offices de tourisme de Châteauroux et Valençay dans le Berry. Téléphoner avant la visite, en raison des déplacements fréquents de l'artisan. La boutique sur place propose de nombreuses références. Possibilité de livraison.

ISSOUDUN ET LA CHAMPAGNE BERRICHONNE

ISSOUDUN

Située au cœur de la Champagne berrichonne, Issoudun est une cité ancienne qui doit son nom à la langue celte. Ville royale dès 1240, elle doit sa prospérité à l'importance de ses foires et marchés et à la qualité de son artisanat – maroquinerie – et de sa vigne. L'hospice Saint-Roch (XII^e-XV^e) est un musée très riche. À noter, enfin, Balzac y a vécu quelques années. La Tour blanche, vestige médiéval, est toujours le centre d'une fête très populaire.

■ OFFICE DE TOURISME

Place Saint-Cyr ☎ 02 54 21 74 02

www.issoudun.fr

tourisme@issoudun.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Fermé deux semaines en décembre. Ouvert dimanche et jours fériés, l'après-midi en avril, mai, juin et septembre. Ouvert le dimanche (en saison). Visits guidées pour les groupes : ville et monuments 40 € pour 1h30, Tour Blanche 2 €/pers.
L'office de tourisme du Pays d'Issoudun est installé dans une belle maison à pans de bois du XV^e siècle. Notez qu'il propose des visites guidées de la vieille ville et de ses principaux monuments sur rendez-vous (beffroi, remparts, basilique du Sacré-Cœur, église Saint-Cyr...). Une visite de la Tour Blanche entre avril et septembre est également au programme. L'office de tourisme a édité un livret qui présente les curiosités de la ville et les activités qu'on peut y pratiquer. L'information concerne aussi les communes voisines du Pays d'Issoudun.

Points d'intérêt

■ BASILIQUE DU SACRÉ-CŒUR

Place du Sacré-Cœur

Le père Jules Chevalier est le fondateur de deux congrégations religieuses : les Missionnaires du Sacré-Cœur en 1854 et, quelques années plus tard, les Filles de Notre-Dame-du-Sacré-Cœur. Aujourd'hui, plus de 5 000 religieux et religieuses continuent son œuvre au service de l'évangélisation, sur les cinq continents, dans 37 pays du monde. La basilique a été construite en 1859, comme point de ralliement de ces missionnaires. Dans cet édifice néogothique, on peut admirer un calvaire en bois sculpté de Philippe Chambault. C'est un lieu de pèlerinage et de nombreux pèlerins y ont déposé un ex-voto.

■ BEFFROI

Rue de l'Horloge

Le beffroi du XII^e siècle était l'une des sept portes de l'enceinte qui protégeait la ville. Elle donnait accès au

quartier du château. Démantelé pendant les guerres de religion, le beffroi a été restauré dans un style Renaissance. Des prisons « sûres et saines » y avaient été aménagées, qui ont servi jusqu'à la Première Guerre mondiale. On y a trouvé des graffitis gravés par des prisonniers de 1914-1918. Il ne se visite pas, mais sa vue reste impressionnante.

■ CENTRE CULTUREL ALBERT CAMUS

Avenue de Bel-Air ☎ 02 54 21 66 13

www.ccac-issoudun.com

albert-camus@issoudun.fr

Ouvert toute l'année. 20 €, abonnés 15 €, tarif réduit 10 €, enfant 5 €.

Le centre culturel Albert Camus a été rénové en 1998. Il propose sur un même site une salle de spectacles, un hall d'expositions et une médiathèque-centre d'archives. Dans le vaste hall, ont lieu des manifestations comme le salon du livre jeunesse en début d'année. La salle de spectacles accueille 750 personnes. On peut y assister à des représentations de théâtre, à des concerts, à des spectacles d'humour ou destinés à un jeune public. La programmation est variée et de qualité, pour des prix très raisonnables. En 2018, on y verra notamment Guillaume Meurice, le Revizor, Kids de Fabrice Melquiot, des derviches tourneurs, Thierry Machuel...

■ ÉGLISE SAINT-CYR

Rue de la République

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 16h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h ; le dimanche de 10h30 à 12h.

La fondation remonte au IX^e siècle, mais elle a été partiellement reconstruite au XV^e siècle, puis remaniée au XVIII^e siècle. Cette église a été restaurée récemment. Il faut admirer la très belle verrière du XVI^e siècle en style gothique flamboyant. Les vitraux représentent la vie de saint Cyr et de sainte Julitte. D'autres beaux vitraux datent du XIX^e siècle. Louis XIV a fait don de six grands flambeaux en bois doré et sculpté qui sont toujours sur l'autel. On peut voir également une Vierge du XVII^e siècle et les bâtons des confréries des Jardiniers de Saint-Fiacre et des Vignerons de Saint-Vincent.

■ MUSÉE DE L'HOSPICE SAINT-ROCH

Rue de l'Hospice-Saint-Roch ☎ 02 54 21 01 76

www.issoudun.fr

Fermé du 31 décembre au 31 janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : le lundi et le mardi de 14h à 18h ; du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé jours fériés. Haute saison de mai à fin septembre. Gratuit. Visite guidée (pour les groupes).

Le musée de l'Hospice Saint-Roch occupe l'emplacement de l'ancien Hôtel-Dieu fondé au XII^e siècle et reconstruit au XV^e siècle. Ce vaste et bel édifice comprend une chapelle érigée à la fin du XV^e siècle (magnifique arbre de Jessé gothique), les salles des malades du XII^e siècle et deux ailes des XVII^e et XVIII^e siècles. Sur plus de 2 000 m², s'articulent autour de quatre thèmes : la sculpture ancienne, la pharmacie, les arts extra-européens, et la création contemporaine. Vous pourrez admirer les sculptures et objets gallois, gallo-romains et mérovingiens, les salles de peintures du XVI^e au XVIII^e siècle, la salle du Clavecin de Jean Denis avec ses tableaux de maîtres et son mobilier du XVII^e siècle, ou encore la collection d'arts africains et océaniens des missionnaires du Sacré-Cœur. La pharmacie du XIX^e siècle est également admirable avec les collections de botanique, le laboratoire, les pichets en étain, les plats à barbe, et autres mortiers du XV^e siècle. Depuis 1995, une extension abrite les expositions temporaires consacrées à des artistes de notre siècle (Fred Deux et Cécile Reims notamment). Belle collection d'art contemporain. Un musée éclectique très riche.

■ PONT SAINT-PATERNE

Rue de l'Hospice-Saint-Roch

C'est un très joli pont du XVI^e siècle à deux arches sur le cours de la Théols, la rivière qui traverse la ville et qui a favorisé l'essor des tanneries. Proche de l'hospice Saint-Roch, c'est l'un des seuls vestiges de cette époque dans le quartier. Le site est agréable avec un jardin de ville devant le musée (belles glycines) et le très bucolique jardin François Mitterrand qui s'étend en bord de rivière.

■ LA TOUR BLANCHE

Place de l'Artillerie

02 54 21 74 02

www.tourblanche-issoudun.org

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 14h à 18h. Avril-mai ouvert les masmedi et dimanche de 14h

© Letitia STEINMETZ



La tour Blanche depuis le parc François Mitterrand.

à 18h, juin et septembre ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2 €. Groupe (12 personnes) : 2 €. Visites guidées pour les groupes. Billetterie à l'office de tourisme. Cette tour fortifiée fut construite de 1195 à 1202 à la demande de Richard Coeur de Lion, roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine. Après sa mort, et grâce au mariage de Louis de France et de Blanche de Castille, la tour reviendra au royaume de France. Vous découvrirez l'histoire de Blanche de Castille et la salle des gardes, avec une scénographie récente de Giovanna Piraino. Trois niveaux et la terrasse se visitent. Au sommet de la tour, un panorama imprenable – un point de vue unique – sur la ville et ses alentours se dévoile. Une maquette représente la ville au XVII^e siècle. Pour faire suite à la grande fête médiévale organisée chaque année, depuis 1995, et afin de redonner de l'attrait à la Tour Blanche, Yan Defrasne, responsable de l'office de tourisme, a décidé de créer un festival de théâtre de rue. C'est ainsi que depuis 1999, au début du mois de mai, vous pourrez assister aux Fêtes de la Tour Blanche : des concerts, des représentations théâtrales, un pique-nique, et l'inévitable feu d'artifice ! Un programme festif, où les spectacles sont gratuits, qui fait d'Issoudun le principal rendez-vous de théâtre de rue dans le sud de la région Centre.

Le couvert

■ BISTROT POP

Rue de la Limoise

02 54 21 34 91

NOUVEAU

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h. Bar ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Menus de 12 € à 20 €. Menu enfant : 6 €. Entrée + plat ou plat + dessert : 10 €. Accueil des groupes (capacité totale : 100 couverts). Chaises bébé. Terrasse. Situé en périphérie d'Issoudun dans la zone commerciale, ce restaurant joue la carte de la simplicité, façon brasserie avec un côté cosy bien agencé. Les grandes vitres apportent beaucoup de luminosité et l'on choisit de s'installer pour déjeuner dans le coin lounge – moquette au sol, banquette et murs capitonnés mauves. À la carte, on a le choix entre des moules, des pâtes, des viandes – tartare de bœuf, faux filet grillé, sauce béarnaise, bourguignon – et des grandes salades classiques – nordique, Caesar, chèvre. Côté porte-monnaie, les petits prix sont légion. La carte des vins fait la part belle au Reuilly surtout, au Sancerre et au Quincy. Au printemps, la terrasse est couverte et l'été elle se pare de parasols. Une adresse sans chichis, qui sait se faire festive lors des soirées à thèmes ponctuelles ou des festivals (de la guitare en novembre, de la country en mars).

■ BRASSERIE DE LA PAIX

7, place du 10-Juin

02 54 21 13 80

Ouvert du lundi au samedi le midi. Carte : 18 € environ. Terrasse.

Dans cette brasserie, qui donne sur la place principale d'Issoudun, on mange simplement, mais on mange bien.

Les plats sont copieux et le service efficace. Les grandes salades ont beaucoup de succès l'été, elles font la part belle au terroir français : canard, œuf poché, chèvre.... La carte propose aussi des plats de viandes – entrecôte, steak tartare, andouillette grillée, cuisse de canard confite –, le poisson du jour, des omelettes, des croque-monsieur, des desserts maison et des coupes glacées. La crème brûlée au Grand-Marnier est délicieuse. Vous pouvez opter pour le plat du jour, à moins que vous ne préfériez choisir à la carte. A l'intérieur, des tons verts et des treillages à rosier aux murs donnent une belle sensation nature et une impression d'extérieur même lorsqu'on ne lézarde pas en terrasse. La grande terrasse est ombragée et on profite de la place piétonne sous les platanes.

■ LA COGNETTE

6, boulevard de Stalingrad

© 02 54 03 59 59

www.la-cognette.com

info@la-cognette.com

Ouvert le samedi. Un samedi par mois. Entrée : 90 €.

Le restaurant gastronomique La Cognette propose d'initier les amateurs aux secrets de la cuisine haut de gamme. Une fois par mois, le samedi, le chef Jean-Jacques Daumy propose un atelier pour dix personnes maximum (inscription par téléphone). Vous apprendrez à réaliser les feuilletages, les sauces, à accommoder les abats, les légumes frais ou les truffes, à cuire parfaitement les viandes. Vous réaliserez un filet de bœuf en croûte au foie gras, du saint-pierre ou des coquilles Saint-Jacques. Un moment de partage à offrir ou à s'offrir. La rencontre a lieu à Rosières (Cher), dans la cuisine de démonstration de la fonderie. Un atelier de dégustation de vin est aussi proposé le dernier jeudi de chaque mois, pour apprendre à connaître trois vins et trois accords.

■ LA COGNETTE

6, boulevard de Stalingrad

© 02 54 03 59 59

www.la-cognette.com

info@la-cognette.com

Maitres Cuisiniers de France. Fermé en janvier. Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 50 € à 98 €. Carte : 60 € environ. Plat du jour : 19 €. Menus du marché : de 26 € à 39 €. Accueil des groupes.

Chargée d'histoire, cette auberge du XIX^e siècle a été fréquentée par le célèbre romancier Balzac. L'auberge, l'une des tables les plus brillantes du département (une étoile au Michelin), doit son nom à Mme Cognet, dite "la Cognette", fine cuisinière que Balzac a immortalisé dans *La Rabouilleuse*. Le décor cossu et romantique vous charmera avec ses meubles patinés. La carte de spécialités berrichonnes gastronomiques – à base de lentilles, chèvre, anguilles, lumas, carpes, poulet en barbouille – est élaborée par les chefs étoilés Jean-Jacques Daumy et Alain Nonnet. Soucieux de préserver le patrimoine culinaire berrichon, ils vous composent des assiettes créatives aux accents du terroir. Mais leur cuisine dépasse les frontières du Berry et nous enchantera avec les cannellonis d'huîtres Marennes-Oléron coulis de cresson et gingembre frais, la noix de Saint-Jacques avec

scrine de Berry et lichis ou le pavé de biche avec fondant de coing et packo confit. Entre souvenirs balzaciens et promenades dans le vieux Issoudun, laissez-vous envoûter par le charme de cette maison !

■ LA CONCA D'ORO

15, place de la Poterie

© 02 54 21 76 34

www.conca-oro-issoudun.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Salade : 10 € à 13 €, pizza : 7 € à 13.50 €, pâtes : 8.50 à 14.50 €, viandes : 13 € à 17 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes). Chaises bébé. Vente à emporter.

Cette pizzeria propose un très large choix de pizzas : la classique poulet-ananas mais aussi une artichaut-saucisse-jambon, une au kebab de volaille, une aux escargots, une autre aux lentilles (Berry oblige), une à la piperade, une autre boudin-pommes-calva, et une végétarienne pour satisfaire tous les goûts. Vous pouvez aussi y manger des viandes (carpaccio de bœuf, saltimbocca), des pâtes et des salades. Pour les pizzas, deux tailles sont prévues, selon les appétits. Les desserts, panna cotta, crème brûlée, mousse au chocolat, sont réussis également. Le décor est sobre et élégant.

■ CRÊPERIE LA ROZELL

44, place de la Croix de Pierre

© 02 54 21 69 92

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu enfant : 7,60 €. Formule du midi : 10,30 € (à 15,50). Plat du jour + bolée de cidre : 8 €. Chaises bébé. La Rozell est une sympathique crêperie aux couleurs de la Bretagne (déco maritime). La salle est petite (30 couverts) et sans prétention. Les galettes comme les crêpes sont de qualité et les tarifs très compétitifs. On vous sert dans la formule du midi une salade ou une galette de sarrasin, puis une crêpe en dessert avec une bolée de cidre ou de jus de pomme. La maison propose aussi des bières bretonnes variées (au froment, au sarrasin, au malt ou, plus rare, aux fleurs de sureau). L'accueil est agréable et les produits maison (caramel à la fleur de sel, glaces).

■ HÔTELLERIE JULES CHEVALIER

38, place Sacré Coeur

© 02 54 03 33 83

www.centre-chevalier.com

contact@centre-chevalier.com

Réservation impérative. Menus de 26 € à 31 €. Chèque Vacances.

Le Centre Jules Chevalier est d'abord un hôtel de charme pour séminaires mais son restaurant est ouvert à tous, sur réservation. On y déguste une cuisine gastronomique : tatin d'endives aux marrons, suprême de poule de forêt, filet mignon de porc au maroilles ou filet d'églefin et son crémeux de courgette et en dessert crumble de figues aux amandes & glace vanille Bourbon ou financier citron et sa mousse de framboise. Chacun des deux menus propose un beau choix entre 3 viandes et 3 poissons. Le restaurant de 280 places est installé dans un ancien cloître du XVIII^e siècle qui a gardé sa cour intérieure et ses arcades. Un beau cadre avec un grand parc.

 **HÔTEL – RESTAURANT LES 3 ROIS**
3, rue Pierre-Brossolette
④ 02 54 21 00 65
www.les3rois.fr
hotelrestaurantles3rois@orange.fr

Logis. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 24 € à 67 €. Menu enfant : 12 € (2 plats, 16 € 3 plats). Formule du midi : 15,50 € (2 plats, 17 € 3 plats). Terrasse.

Vous dégustez ici une cuisine traditionnelle aux saveurs du terroir, dans un établissement du XIX^e siècle, modernisé et agencé avec goût. Selon la légende, Philippe-Auguste, Richard Cœur-de-Lion et Frédéric Barberousse y auraient déjeuné en leur temps, c'est dire si l'établissement est chargé d'histoire. De passage à Issoudun, cette adresse vous initiera aux douceurs berrichonnes revisitées par le chef Antoine Thibault. Le terroir est à l'honneur avec la caille farcie à l'ancienne, le velouté de potiron et trompettes de la mort, la blanquette de sandre aux écrevisses, la terrine de carpe aux carottes, la souris de cerf confite, la tarte aux pommes gratinée à la sucrine... Le service est efficace pour ne rien gâcher. Une adresse savoureuse !

■ RESTAURANT DOK BOUA NOUVEAU

9, boulevard Pierre-Favreau
④ 02 54 49 79 55

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 65 €. Formule du midi : 16 € (2 plats, 19 € 3 plats). Terrasse.

Ce restaurant thaïlandais est situé face à la gare. On y découvre un cadre raffiné et une très agréable terrasse bien protégée de la rue. Le chef propose bien entendu des spécialités asiatiques : bouchées vapeur au porc, filet de bœuf aux deux sésames, croustillant de crevettes sauce tamarin, gyoza aux légumes, soupe de lait de coco... On peut opter pour un menu végétarien. Les plats sont travaillés et les présentations très chics. L'accueil est charmant. Une adresse agréable et dépayante.

Le gîte

■ LA COGNETTE****
6, boulevard de Stalingrad
④ 02 54 03 59 59
www.la-cognette.com
info@la-cognette.com



Les Collectionneurs. 20 chambres. Chambre double à partir de 116 € ; studio / appartement de 150 € à 250 €. Petit déjeuner : 15 €. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration (restaurant gastronomique).

Dans cet hôtel 4-étoiles, tout est fait pour vous faire passer un séjour agréable dans un cadre luxueux. Les chambres aux noms évocateurs (Balzac, Le Lys dans la vallée, Le Colonel Chabert) sont toutes climatisées et elles présentent des décors très différents : du blanc immaculé au rouge vermillon, en passant par le mauve ou le noir et argent. Certaines disposent même d'un petit jardin. So chic ! La restauration est assurée au restaurant

gastronomique d'Alain Nonnet. L'hôtel se trouve en retrait derrière le restaurant, il se répartit en plusieurs bâtiments dans des ruelles anciennes. Beaucoup de charme et un confort parfait. Avant de partir, passez à la boutique pour rapporter des souvenirs gourmands du Berry.

■ HÔTEL DE LA GARE LA LOCOMOTIVE** NOUVEAU

7, boulevard Pierre-Favreau
④ 02 54 21 11 59
www.bar-restaurantlalocomotive.com
lalocomotive36@gmail.com



Ouvert toute l'année. Fermé samedi midi et dimanche soir. Pension complète : 72 € (118 €/2 personnes). Demi-pension : 58 € (90 €/2 pers). Petit déjeuner : 7 €. Soirée étape 60 €. pas de petit déjeuner samedi et dimanche. Wifi gratuit. Restauration (menus de 15,50 € à 27 €). En centre-ville, face à la gare, cet établissement propose 10 chambres qui donnent sur l'arrière de l'hôtel, pour plus de tranquillité. Cette maison exploitée par la même famille depuis soixante ans a changé de propriétaires et donc de déco. Désormais, l'Hôtel de la Gare dispose d'un bar à cocktails. Spécialités du restaurant : omelette, moules, salades composées. Des plats simples mais des assiettes bien garnies et savoureuses. Un hôtel simple et confortable.

■ HÔTELLERIE JULES CHEVALIER

38, place Sacré Coeur
④ 02 54 03 33 83
www.centre-chevalier.com
contact@centre-chevalier.com



108 chambres. Pension complète : 79,50 € (par personne). Demi-pension : 63,50 € (par personne). Petit déjeuner : 9,50 €. Parking. American Express. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (menu entrée + plat + dessert + vin + café : 18 €. Menu enfant : 9,50 €). Tv satellite.

Cet ancien cloître du XVIII^e siècle reconverti en résidence hôtelière de caractère offre 108 chambres tout confort dont la moitié ont une vue imprenable sur la cour intérieure qui a gardé de belles arcades anciennes. Privilégiant une clientèle professionnelle, le centre Jules Chevalier est un cadre superbe pour organiser des séminaires, réunions ou autres conférences. L'espace de réunion est équipé d'ADSL et du wifi. La salle de restauration panoramique compte près de 280 couverts. Se promener dans ce parc privé de deux hectares est la recette de la détente absolue. C'est le lieu idéal pour nos envies de parenthèses vertes et pour réunir sa famille au grand complet sans se priver de détente.

■ HÔTEL – RESTAURANT LES 3 ROIS***

3, rue Pierre-Brossolette
④ 02 54 21 00 65
www.les3rois.fr
hotelrestaurantles3rois@orange.fr





Le parc François Mitterrand à Issoudun.

Logis (3 cheminées). Fermeture tous les dimanches soirs et les lundis. Chambre double de 80 € à 90 € ; suite à partir de 110 €. Pension complète : 48 €. Demi-pension : 35 € (tarif par personne, sur la base de 3 nuits). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 9 € (ou 12 €). Lit supplémentaire : 15 €. Possibilité de transfert gare. Soirée étape : 80 €. Animaux acceptés (8 € / nuit). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration. Selon la légende, Philippe Auguste, Richard Cœur de Lion et Frédéric Barberousse se mettant en route pour la troisième croisade en 1189, s'y sont repus ensemble d'où le nom de l'hôtel-restaurant. Si le décor a changé, la table est restée une étape gastronomique, généreuse et raffinée. Avec ses nombreuses activités alentour, cet établissement est véritablement bien situé. Ses 16 chambres sont calmes et décorées avec goût. Renovées en 2013, chacune d'entre elles possède son caractère : « chalet », « vigneronne », « nature », « lune de miel », « chic bourgeois »... Dotées d'une excellente literie, elles sont également équipées des dernières technologies (télévision HD, Wi-fi). De vastes baignoires dans un style contemporain ajoutent encore au confort de certaines chambres. Le personnel hôtelier est à votre écoute pour que votre séjour s'inscrive sous le signe du bien-être. Bon à savoir : des soirées étape sont possibles, à des tarifs très abordables. Un service de blanchisserie-pressing permet de rester impeccable même en voyage.

Campings

■ CAMPING LES TAUPEAUX**

37, route de Reuilly

02 54 03 13 46 / 02 54 21 74 02

www.issoudun.fr

tourisme@issoudun.fr

OUvert de mi mai à mi septembre. Accueil de 8h à 10h et de 17h à 20h. 49 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 11,25 €. Jeux pour enfants.

Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Le camping municipal Les Taupeaux offre un lieu calme pour des vacances relaxantes, tout en se situant près du centre-ville. Les emplacements pour les tentes sont vastes : ils mesurent 70 m² environ. Ils sont arborés et délimités par des haies. Le terrain est situé à 15 minutes du centre-ville, non loin des commerces et des espaces de loisirs. Vous pourrez profiter de la piscine à vagues et du bowling proches. On y parle anglais. L'accueil est agréable et idéal pour des vacances en famille.

Loisirs

CENTRE ÉQUESTRE DES CHAMPS FORTS Les Grands Champs Forts

Saint-Aoustrille

06 84 04 33 77 / 06 37 70 69 63 /

02 54 03 07 83

www.champsforts.com

accueil@champsforts.com

OUvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Le centre équestre des Champs Forts est un lieu magnifique mis en valeur par une architecture impressionnante qui rend hommage à l'esprit médiéval – fenêtres à meneaux, vitraux, pierres de taille, ornement en forme de trèfle et diverses tours. De nombreux travaux de réhabilitation de la Commanderie ont été réalisés. Dans ce centre équestre, il fait bon séjourner, s'initier ou se perfectionner à la pratique de l'équitation et bien plus encore. Le centre forme les cavaliers aux trois disciplines olympiques : saut d'obstacles, dressage et cross. Vous pouvez aussi jouer ici au horse-ball. Des activités pour les enfants sont proposées : poney baby, poney game, jeux médiévaux, voltige. Des balades en attelage, des randonnées, des treks sont également au programme. Pour vivre intensément les plaisirs de l'équitation, des séjours avec hébergement sont proposés dans un cadre à la fois reposant et solennel, pour une semaine ou quelques jours.

■ LES ÉCURIES DE CRÈVE-CŒUR

Route de Tourailles

02 54 04 00 14 / 06 88 80 86 76

ecuriesdecrevecoeur@hotmail.fr

Ouvert tous les jours de 8h30 à 20h. Tarifs variables selon l'activité ou le service : se renseigner.

Ce centre équestre propose des cours, des stages et des possibilités de randonnée. Ses installations comprennent un manège, une carrière sablée et éclairée de 1 800 m², une carrière sablée de 3 000 m², un club house, 25 boxes, un pré détente de 1,5 ha. Il forme ses élèves aux concours et organise des matchs de horse-ball. Des cours particuliers sont donnés, mais aussi des cours collectifs (mercredi après-midi et samedi) et des stages pendant les vacances. Contactez Nicolas Delaveau, le dirigeant des écuries, pour plus d'informations.

■ PATINOIRE

Avenue du Père-Noir

02 54 21 78 77

www.issoudun.fr

patinoire@issoudun.fr

Hors vacances : mardi : 18h30-21h30 ; mercredi : 14h-17h ; vendredi : 21h-23h ; samedi : 14h-17h30 ; dimanche : 10h30-17h. Vacances : du lundi au jeudi : 14h-17h ; vendredi : 14h-17h / 21h-23h ; samedi 14h-17h30 ; dimanche : 10h30-17h. Entrée : 3,50 € (à 4,20 €). Enfant de 4 à 16 ans : 2,50 € à 2,60 €.

La patinoire propose, outre son accès loisirs libres, des cours de patinage artistique et des cours de hockey sur glace. Les enfants peuvent y fêter leur anniversaire le mercredi de 14h à 17h. De plus, un espace avec aire de jeux est aménagé pour les enfants de 3 à 6 ans tous les dimanches de 10h30 à 14h. Pour compléter le programme des animations, des soirées curling sont organisées tous les 15 jours le vendredi soir, de 21h à 23h, en dehors des vacances scolaires. La cafétéria permet une pause avec vue sur la piste. L'espace n'est pas trop vaste, ce qui sécurise les plus jeunes.

■ PISCINE À VAGUES

Ensemble de loisirs sportifs

Parc de loisirs des Champs d'Amour

02 54 21 55 99

www.issoudun.fr

els@issoudun.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : le lundi de 13h30 à 19h30 ; le mardi et le mercredi de 10h à 19h ; le jeudi de 10h à 12h45 et de 14h à 22h ; du vendredi au dimanche de 10h à 19h. 4,50 € en semaine 5,20 € le week-end. Tarif réduit 3,80 €, enfant de 4 à 6 ans : 3,10 €. Chèque Vacances. La piscine à vagues a été rénovée récemment. Un sol anti-dérapant a été posé et l'isolation refaite. Les espaces extérieurs ont été bien agrandis et l'intérieur complètement modernisé. Chacun y trouvera une activité plaisir à sa mesure. Les plus petits peuvent profiter de la pataugeoire, leurs aînés préféreront glisser sur les deux toboggans ou bien s'éclabousser sous la cascade. Des jets massants et un bain à bulles permettent de se relaxer. Et pour se reposer de ces efforts sportifs, ne manquez pas de profiter du solarium ou de bronzer sur les pelouses. Des cours collectifs d'aquabike sont aussi proposés. On peut jumeler piscine et bowling pour une journée complète de loisirs.

■ SQUASH

Ensemble de loisirs sportifs

Parc de loisirs des Champs d'Amour

02 54 21 55 99

www.issoudun.fr

els@issoudun.fr

Entrée : 5 € (la partie. 2 € raquette et balle. Sur réservation).

L'Ensemble de loisirs sportifs, récemment rénové, comprend la piscine à vagues, le bowling et deux courts de squash. Les courts sont ouverts tous les jours. Pour venir y jouer, il suffit de réserver un des courts à l'avance, par téléphone. Vous pouvez essayer le squash sans en posséder l'équipement, puisque le matériel de jeu (raquette et balles) peut être loué sur place. Un club de squash utilise aussi les lieux.

Sorties

■ BOWLING

Ensemble de loisirs sportifs

Parc de loisirs des Champs d'Amour

02 54 21 55 99

www.issoudun.fr

els@issoudun.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : le lundi de 13h30 à 20h ; du mardi au vendredi de 10h à 20h ; le week-end de 10h à 19h. Une partie 4,50 €, 2 parties 6,90 € par personne, prêt gratuit de chaussures. Chèque Vacances. À partir de 6 ans. Pour occuper une après-midi de pluie, pour égayer une soirée entre amis ou en famille, quoi de mieux qu'une partie de bowling ? Celui d'Issoudun est installé entre la piscine et le terrain de squash. Les enfants sont admis dès l'âge de 6 ans. Le bowling d'Issoudun propose six pistes aux joueurs. Le jeu est contrôlé par informatique et chacun dispose d'un écran individuel, dans le but d'éviter les litiges. Des chaussures spéciales sont prêtées, afin d'assurer la longévité du parquet. Par mesure d'hygiène, pensez à vous munir de chaussettes !

Emplettes

■ LA CAPRICIEUSE

40 Bis, Rue Saint Martin

06 50 96 20 49 / 06 08 82 69 02

https://lacapricieuse.eu

contact@lacapricieuse.eu

La Capricieuse est un apéritif nouvellement créé, en 2016, à partir de lait de chèvre. Le but de ses inventeurs, Alexandre Rizotto et Nicolas Guillotteau, est de rendre hommage à un animal totem du Berry et de créer une boisson fraîche et agréable. La liqueur titre à 17°. On la trouve en vente dans de nombreux commerces locaux et dans les épiceries fines, à la Maison du Fromage de Pouilly-Saint-Martin, à la Réserve du 20 d'Argenton-sur-Creuse, à la Maison du Parc de Rosnay, à l'Instant Goûthé de La Châtre, par exemple. La Capricieuse est fabriquée à partir de lait de chèvre (et aujourd'hui aussi de vache) de la laiterie Jacquin. S'y ajoutent des saveurs : miel ou herbes aromatiques, châtaigne ou caramel, pomme ou pain d'épices...

■ CHARCUTERIE TRAITEUR LAURENT CHOPIN

9, rue de la Poste ☎ 02 54 21 13 72

<http://chopin-traiteur.simplesite.com>

laurent.chopin@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h45 et de 15h30 à 19h ; le samedi de 8h à 13h.

Laurent Chopin est le virtuose du boudin, plusieurs fois primé et médaillé au concours international de Mortagne-au-Perche. Il exécute aussi des terrines de la ferme, du foie gras, du croquant de foie gras, de la salade berlinoise. Il organise des réceptions de 10 à 500 personnes, dans un rayon de 80 km autour d'Issoudun. A recommander pour les repas de fêtes ou de cérémonies. Il réalise aussi des plats du jour : choucroute, paella, des viandes marinées à griller l'été...

■ LA COGNETTE

6, boulevard de Stalingrad

⌚ 02 54 03 59 59

www.la-cognette.com

info@la-cognette.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Livraison possible (vente en ligne).

Le chef cuisinier du restaurant La Cognette, Jean-Jacques Daumy, élabore des conserves pour les faire partager au plus grand nombre de gourmands. Vous trouvez à la boutique de la terrine berrichonne à l'ancienne, aux cèpes, au reuilly, à la bière noire..., du délice de faisan au foie gras ou bien des veloutés (lentilles, potirons, cèpes), du poulet en barbouille, des confitures, du confit d'oignons, de la crème brûlée ou des biscuits. La boutique propose aussi d'autres produits locaux : safran, biscuits de Charost, lentilles à cuisiner, huile... Si vous ne pouvez pas vous déplacer pour visiter l'agréable magasin, vous pouvez acheter en ligne.

■ PÂTISSERIE – CHOCOLAT LAVENU

9, rue Danièle Casanova

⌚ 02 54 21 02 69

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h à 20h ; le dimanche de 6h30 à 12h30.

Depuis 2010, David Saumur a repris la pâtisserie Lavenu et y a apporté ses talents de chocolatier. Parmi les pâtisseries, on retrouve avec plaisir le Balzac, une génoise avec compote d'ananas, kirsch, amandes grillées, recouverte de meringue et le Casanova, un massepain avec parfait au praliné. Agnès Sorel se déguste en crème brûlée avec cerises à l'eau-de-vie. Les chocolats sont une merveille pour les yeux comme pour les papilles. Au fil des saisons et des fêtes, on peut admirer dans la vitrine de belles créations en trompe-l'œil : des sacs à main et des chaussures au moment de la Fête des Mères, des outils lors de la Fête des Pères, des chiens et des fusils lors de l'ouverture de la chasse... Une adresse gourmande et créative qui mérite absolument une visite. Spécialité : la Parisse.

■ PÂTISSERIE L'ÉCRIN GOURMAND

5, boulevard Marx-Dormoy

⌚ 02 54 24 75 58

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche (le matin).

Valérie et Jean-Charles Pellerin proposent à la fois pâtisseries, chocolats et glaces. On y déguste des gâteaux

mousseux, croquants, fondants... tous plus beaux les uns que les autres. La maison fabrique aussi du nougat. La pâtisserie conjugue la tradition (citrouillat en automne) et l'originalité (galette frangipane pistache-griotte, flûtes tout en chocolat). Tous les ans des nouveautés, comme la galette frangipane ananas-Malibu en janvier 2018 ou le cake aux agrumes. C'est toujours un régal pour les yeux d'admirer les pièces artistiques en chocolat.

Marchés

■ MARCHÉ

Place du 10 juin 1944

A Issoudun, le marché a lieu deux fois par semaine : le vendredi matin, puis le samedi toute la journée. Il se tient sur la place du 10-Juin-1944, au centre de la ville. Il est bien agréable de flâner entre les étals des marchands, sous l'ombre des grands platanes.

■ Dans les environs

Meunet-Planches

■ AUBERGE DES RABOUILLEUX

3, route d'Issoudun

⌚ 02 54 49 05 67

www.auberge-des-rabouilleux.fr

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Menus de 17,50 € à 29 €. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 12 €.

Ce bar-restaurant-hôtel propose un large espace dans une ambiance conviviale. L'hiver, un feu de cheminée égaye la salle et l'été la climatisation la rend toujours agréable. Le décor est sans prétention mais la cuisine met à l'honneur les produits du terroir et les recettes traditionnelles : salade de lentilles, escargots, œufs en couille d'âne (cuits en sauce au vin), chèvre chaud, terrine de truite, tête de veau, coq au vin... Le rabouilleux, qui a donné son nom à l'auberge, étant un pêcheur d'écrevisses, on en sert ici en fricassée ou en gratin. La carte offre un bon choix de viandes et de poissons. Un service de traiteur est aussi proposé.

Neuvy-Pailloux

A 13 kilomètres au sud-ouest d'Issoudun par la N151. Neuvy-Pailloux se trouve dans la région naturelle de la Champagne berrichonne. L'armée britannique y a installé en 1917 une usine de montage de chars de combats. En 1924 l'armée française l'a transformée en parc d'artillerie lourde sur voie ferrée.

■ LE BERRY-RELAIS

9, RN 151

⌚ 02 54 49 50 57

www.logis-de-france.fr

berry.relaiss36@orange.fr

Logis (2 cocottes). Fermé première semaine de janvier et les 10 premiers jours d'août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 19,90 € à 29,90 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14,90 €. Chèque Vacances. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Cette ancienne ferme a été transformée en restaurant dans la fin des années soixante. Elle offre une ambiance calme et bucolique au milieu des champs de blé, avec un charme rétro. Le restaurant de Christian Vermeulen a été repris par un jeune couple, Aurélie et Antonino Conti, en novembre 2016. Des travaux de rénovation remettent les lieux au goût du jour, progressivement. La plus grande salle sera bientôt rénovée pour accueillir à nouveau des convives. La cuisine reste de qualité, avec une formule du midi très abordable.

■ LE BERRY-RELAIS**

9, RN 151

⑩ 02 54 49 50 57

www.logis-de-france.fr

berry.relaiss36@orange.fr



Logis. 10 chambres. De 68 € à 89 €. Demi-pension : 63 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Parking. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Cet hôtel-restaurant a été aménagé dans les années 1960, dans une ancienne ferme. Les nouveaux propriétaires le rénovent petit à petit. Les chambres sont agréablement décorées et bien équipées. L'endroit est calme, en pleine campagne.

Un garage à vélo est à la disposition des visiteurs. L'accueil est souriant et professionnel. Vous pouvez manger sur place, le restaurant propose une cuisine traditionnelle de qualité. Une étape à mi-chemin entre Châteauroux et Issoudun.



LE CROQUET DE CHAROST

ZA Les 4 routes

⑩ 02 54 49 58 75

www.croquetdecharost.com

contact@croquetdecharost.com

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 18h ; le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Le Croquet de Charost est la plus ancienne biskuiterie du Berry, sa création remonte à 1848. Ce qui a fait la réputation de la biskuiterie, c'est son croquet, un biscuit sec aux amandes entières. Sa recette reste inchangée et ne se transmet que par voie orale. Désormais, c'est Marie Chartin qui détient le secret. Le biscuit est fabriqué dans le respect de la tradition artisanale, il est référencé au patrimoine culinaire national des spécialités de France. Parmi les nouveautés apportées par Marie Chartin depuis 2013, on trouve la gamme « Amande et Saveurs » qui se compose de 4 goûts différents de petits sablés : caramel d'Isigny, cœur de framboise, pique de citron et arôme gingembre, fromage de chèvre de Valençay. Une madeleine de Proust a aussi été élaborée. Les recettes font la part belle aux produits locaux : farine du Moulin de la Chappe à Bourges (18), fromage de la Fromagerie Jacquin à La Vernelle (36) et beurre d'une laiterie de Verneruil-sur-Indre (36). D'autres produits locaux sont disponibles à la boutique de façon à composer de très jolis paniers garnis. Une boutique vient d'être ouverte au centre de Châteauroux et on trouve les produits dans de nombreux autres commerces. A croquer sans modération !

► Autre adresse : 5 rue Jean-Jacques Rousseau, Châteauroux, 02 54 22 70 30

■ LES P'TITS METS BIO

La Rabotterie

⑩ 02 54 49 50 82 / 06 95 29 70 60

lesptitsmetsbio@orange.fr

Claire Evano fabrique des pâtisseries bio, labellisées par Ecocert. Vous trouverez ses délicieux croquants aux noisettes sur les marchés de producteurs, marchés bio et les marchés de Noël. Elle y présente également de savoureux financiers à la jolie forme triangulaire et aux nombreux parfums (vanille, orange confite, pépites de chocolat, citron, fleur d'oranger...), mais aussi des tartelettes aux noix et plusieurs autres sortes de petits gâteaux, tous aussi appétissants les uns que les autres. Les P'tits mets bio ont un étal le samedi matin au marché d'Argenton-sur-Creuse, ainsi qu'à celui de Châteauroux, place de la République.

Saint-Aoustrille

Saint-Aoustrille se trouve dans la région naturelle de la Champagne berrichonne, dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage de Valençay. La culture des lentilles vertes du Berry y est également présente. De grandes antennes rappellent la présence du centre de radio-diffusion.

Saint-Aubin

A 12 kilomètres au sud-est d'Issoudun par la D68.

Saint-Aubin se situe dans la région naturelle de la Champagne berrichonne, dans l'aire géographique et dans la zone de production du lait, de fabrication et d'affinage du fromage de Valençay. La culture des lentilles vertes du Berry est présente dans la commune.

■ AÉRO-CLUB D'ISSOUDUN

Aérodrome de Fay

⑩ 02 54 21 05 38 / 06 02 05 06 02

<http://aeroclub-issoudun.fr>

Ouvert toute l'année. De janvier à juin ouvert les we et jours fériés, de juin à fin août tous les jours, de septembre à décembre fermé le lundi. Vol d'initiation en planeur : 92 €. Stages, baptêmes de l'air, championnats.

Laéro-club propose des baptêmes de l'air et des stages. C'est également une école de pilotage qui permet de passer son brevet. Le BIA est délivré également. Ce Brevet d'Initiation Aéronautique est reconnu par l'Education nationale. Le club dispose d'un nouvel avion pour l'école de pilotage, acheté en 2017 : il s'agit d'un biplace DG1000. Le club organise aussi un championnat de voltige en planeur au mois de mai (du 16 au 21 mai 2018). En 2018, ce sera la deuxième édition de ce championnat. En juillet (du 8 au 16) aura lieu le championnat de France en classe club.

Saint-Valentin

■ AU 14 FEVRIER

2, rue du Portail ⑩ 02 54 03 04 96

www.au14fevrier.com

sv.au14fevrier@icloud.com

Fermé la première quinzaine de janvier. Ouvert le mercredi soir ; du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi.

Groupes acceptés lundi et mardi. Réservation recommandée. Menus de 48 € à 87 €. Formule du midi : 35 € (en semaine). Accueil des groupes.

Le restaurant a obtenu une étoile au Michelin. Les menus sont entièrement renouvelés deux fois par saison. En plein cœur du petit village, une maison d'aspect banal qui nous transporte, dès qu'on y entre, dans un autre monde avec son décor contemporain à connotation feng-shui : mobilier sobre et bois exotique, canapés et sièges confortables, tables à plateau tournant, vaisselle et pièces de service raffinées et vraies lithographies de Peynet ! On peut commencer par le cocktail maison,

un pétillant de vouvray au yuzu – un agrume japonais rappelant le pamplemousse. Ensuite, la cuisine traditionnelle française présentée à l'assiette surprend par son inventivité en matière d'arômes et de délicate présentation.

Ces préparations imaginatives et respectueuses des produits du terroir sont revisités par Jun Kanaya. Le service – en français et japonais – est prévenant sans être ostentatoire, la carte des vins propose tous les beaux crus de nos vignobles, en plus de l'incontournable saint-amour. Une adresse au raffinement extrême, où il est agréable de célébrer la Saint Valentin en amoureux !

VATAN

■ OFFICE DE TOURISME

DES CHAMPS D'AMOUR

Place de la République

02 54 49 71 69

www.champsdamourenberry.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert jusqu'à 18 h en mai, juin. L'office de tourisme des Champs d'Amour est celui de la communauté de communes Champagne-Boichats. Il regroupe donc l'information touristique de 30 communes, allant de Buxeuil au nord à Pruniers au sud. L'accueil de l'équipe est agréable et efficace. Le visiteur y trouve tous les conseils utiles pour découvrir le territoire et y passer d'agréables vacances. L'office de tourisme propose aussi la vente de quelques produits locaux : lentilles bien entendu et biscuits.

Points d'intérêt

■ MUSÉE DU CIRQUE

1, place de la Liberté

02 54 49 77 78

www.musee-du-cirque.com

info@musee-du-cirque.com



Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre et le 25 décembre. Fermé à la Toussaint. Ouvert le mardi de 14h à 18h ; du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 5 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 3 €. Visite guidée : adulte 3 €, enfant 2 €. Label Tourisme & Handicap. Abordable pour les visiteurs en fauteuil ou à mobilité réduite. Accueil enfants. Visite guidée (réservation obligatoire). C'est un musée surprenant, qui retrace l'histoire des grandes familles qui ont construit la légende du cirque. Un endroit rare ! Vous y trouverez une riche collection d'affiches anciennes d'Antonin Magne et de Gustave Sury, des objets mythiques (la malle aux serpents, la roue de la mort, etc.) et des costumes (notamment d'Achille Zavatta, des frères Fratellini, du magicien Yanco ou du dompteur Wolfgang Holzmair) réparti dans 7 salles. Des maquettes étonnantes mettent en scène la vie des cirques. Plus de 600 m² de rêve vous attendent. Prévoyez 1h30 de visite.

■ LA PANTOUFLE DU BERRY

Z.I. Les Noyers

02 54 21 83 03

www.la-boite-a-pantoufles.com

laboiteapantoufle@gmail.com

Mardi, mercredi, jeudi, sur réservation. Gratuit. Visite guidée (02 54 53 52 82 visites « secrets de fabrique »). Boutique. L'entreprise La Pantoufle du Berry ouvre son usine aux visiteurs, trois jours par semaine. En une heure environ, les curieux découvriront tous les secrets de fabrication des chaussons « made in Berry ». La visite est destinée aux groupes (à partir de 10 personnes) et se fait uniquement sur réservation. Des dates sont déjà prévues dans le cadre de l'opération « Secrets de fabrique ». Une visite originale qui enchantera toute la famille. Ne manquez pas de passer à la boutique ensuite pour choisir votre paire de chaussons !

Le gîte

■ CAMPING MUNICIPAL

La Ruelle au Loup

02 54 49 91 37

www.vatan.fr

camping@vatan.fr



OUvert du 20 avril au 20 septembre pour les tentes, du 1^{er} avril au 30 septembre, chalets en location. 55 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 9 €. 3 chalets pour 1 à 5 personnes de 200 € à 250 € la semaine ; mobil-homes de 200 € à 300 €. Chalet 100 € le week-end, mobil-home : 90 € le week-end. Jeux pour enfants.

Voici un camping très prisé dans ce village étape, qui est au carrefour des lieux touristiques de Valençay, Bouges, Issoudun et Reuilly.

Les tentes se répartissent dans une prairie ombragée, autour d'un étang qui offre un environnement paisible et bucolique. Trois chalets peuvent accueillir des familles de 5 personnes. Ils comportent chacun une terrasse pour plus de confort. Le camping est proche du centre et des commerces. Un endroit convivial pour profiter de la nature.

Emplettes

■ LA PANTOUFLE DU BERRY

Z.I. Les Noyers

© 02 54 21 83 03

www.la-boite-a-pantoufles.com

Ouvert du lundi au jeudi de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h à 12h. Livraison possible (commande sur le site).

La Pantoufle du Berry est une entreprise locale qui fabrique une large gamme de pantoufles, chaussons

et autres charentaises. Ces produits sont entièrement fabriqués sur place avec des matières premières originaire de France ou de l'UE (semelles de cuir ou de feutre, dessus en feutre ou en tricot). Futé a testé des pantoufles et peut garantir la qualité de leur finition. Les modèles et les imprimés sont variés. On trouve également des tailles enfant. Ces produits sont disponibles à la boutique d'usine, mais aussi dans de nombreux points de vente (offices de tourisme, supermarchés), ainsi que sur le site. Les plus curieux peuvent visiter l'usine, sur réservation.

REUILLY

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-DENIS

C'est une des églises les plus intéressantes du Berry. De style roman primitif du XI^e siècle, elle a été construite sur une crypte carolingienne. Elle se compose, selon le style bénédictin, d'une nef unique, d'un transept à deux absidioles semi-circulaires, d'un beau portail. Plusieurs fois remaniée, elle a une large coupole au-dessus du chœur. Une grande baie de style gothique flamboyant éclaire la nef. Les vitraux, très simples, sont une copie de motifs cisterciens épurés.

Le couvert

LES 3 CÉPAGES

17, rue de la Gare

© 02 54 03 23 13

www.les-3-cepages.com

contact@les-3-cepages.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 30 € à 68 €. Carte : 40 € environ. On peut dire que Les 3 Cépages est une belle adresse où il fait bon s'arrêter après une visite chez les vignerons de Reuilly. Le restaurant (qui possède aussi quelques chambres d'hôtel) est tenu par des Japonais. Le chef a travaillé à Sancerre avant de rejoindre Reuilly ; il nous propose une cuisine française divinement travaillée comme ce poulet de Limeux au vinaigre, les noix de Saint-Jacques à l'huile d'estragon ou le bœuf rôti. Comme le reste de la carte, les desserts sont fins et très travaillés : chocolat et poire, glace au sel et sirop au romarin. Le vin servi est de Reuilly, bien entendu ! Qu'il est plaisir de déguster ces mets dans de belles assiettes de porcelaine blanche de Limoges et avec de beaux couverts argentés ! Le cadre est sobre, les deux salles lumineuses donnent sur un jardin boisé, véritable havre de tranquillité.

Emplettes

■ CLAUDE LAFOND

8, route de Saint-Pierre de Jards

© 02 54 49 22 17

<http://claudelafond.com>

nathalie.lafond.reuilly@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 19h. Visite de la boutique sans rendez-vous, visite des caves et du domaine, initiation à la dégustation avec rendez-vous.

Le domaine de Claude Lafond a été repris par sa fille Nathalie, c'est donc la troisième génération qui gère aujourd'hui les vignes et les caves. On y déguste des vins de Reuilly et de Valençay, à la qualité reconnue. Les amateurs ont le choix entre le rouge, le blanc et le rosé, sans oublier un vin mousseux « méthode traditionnelle ».

La visite de la cave permet de découvrir le processus de vinification. Vous pouvez aussi arpenter les vignes pour bien comprendre le terroir sur lequel poussent ces raisins fruités. La culture est raisonnée, avec usage d'engrais organiques. Ainsi, le vin est produit de manière assez naturelle.

■ DIDIER ET CHRISTIAN CHASSIOT

24, rue du Bas-Berry

La Ferté

© 02 54 49 20 70

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Les jours fériés sur rendez-vous.

Didier et Christian Chassiot exploitent un domaine viticole de 8 hectares dans l'appellation Reuilly. Ils produisent du Reuilly AOC rouge, rosé et blanc de qualité. Leur pinot noir des coteaux de Bois-Saint-Denis a d'ailleurs été médaillé d'or en 2004. On peut acheter le vin directement à l'exploitation. Le domaine peut être visité aussi par les groupes (sur réservation préalable) ; la dégustation est payante.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT

★★ REMARQUABLE

★★★ IMMANQUABLE

★★★★★ INOUBLIABLE

■ DOMAINE CHASSIOT**24, rue du Bas-Berry****La Ferté****02 54 49 20 70**

Le domaine de huit hectares produit des vins renommés. Il appartient à la même famille depuis cinq générations, qui produit du vin blanc, du rouge et du rosé. Le pinot noir des coteaux de Bois-Saint-Denis est médaillé d'or en 2004. Le pinot gris est aussi très apprécié pour son côté fruité et sa longueur en bouche. On peut visiter la cave et découvrir le domaine. Les vins du domaine se trouvent chez les cavistes, mais aussi en vente directe.

■ DOMAINE DENIS JAMAIN**Villa Camille****20, route d'Issoudun****06 84 98 97 83 / 06 08 25 11 18****www.denis-jamain.com****contact@denis-jamain.com**

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h. Le week-end sur rendez-vous.

25 ans de passion au service des vignes de Reuilly, une écoute quotidienne de la nature, un sol argilo-calcaire qui produit des vins de caractère : voici en quelques mots comment résumer le domaine Denis Jamain ! « La Santé de l'homme est le reflet de la Santé de la Terre. » Ce précepte d'Héraclite d'Ephèse traduit parfaitement la philosophie du métier de vigneron telle que l'envisage Denis Jamain. C'est donc tout naturellement que son exploitation conduite en culture raisonnée se convertit peu à peu en culture biodynamique. Sur les 17 hectares, 7 hectares sont conduit en bio. En écoutant parler Denis Jamain, vous apprendrez comment il se lève parfois au milieu de la nuit pour préparer ses infusions de plantes, comment le calendrier lunaire précise chaque période importante pour agir sur les racines ou les feuilles de vigne. Quand on sait que 80 % de la qualité du vin est apporté par la qualité du raisin apporté en cave, on comprend mieux cette attention élémentaire et cette rigueur menée au quotidien qui donneront les grands vins – Sauvignon, Pinot Noir et Pinot gris – produits au domaine. En venant à la Villa Camille, vous serez accueillis dans une belle propriété où vous pourrez déguster un millésime avec un bon fromage de chèvre local – Selles-sur-Cher, Levroux ou Valençay –, observer les coquillages fossilisés provenant des terres du domaine et mettre un pied dans les vignes. Quel bonheur !

■ DOMAINE DU BOURDONNAT –**FRANCOIS CHARPENTIER****Domaine du Bourdonnât****12, rue Jean-Jaurès****02 54 49 28 74****francois.charpentier@wanadoo.fr**

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 20h ; le week-end de 10h à 20h. Sur rendez-vous. Fermé du 1^{er} au 15 août. CB non acceptée.

Sur une exploitation de 13,5 hectares en agriculture raisonnée, le domaine produit du Reuilly blanc (Sauvignon) et des pinot gris depuis trois générations. Ces vins collectionnent les médailles depuis plusieurs années. Par exemple, le Reuilly blanc 2012 a obtenu la médaille d'or et celle d'argent pour la cuvée 2013 au

concours général agricole. Le rosé 2013 a eu une médaille de bronze et le rouge 2012 une médaille d'or.

■ GERARD CORDIER**6, Impasse de l'Île Camus****La Ferté****02 54 49 25 47 / 06 81 64 71 40**

Le Domaine Cordier existe depuis neuf générations. Ici, la vendange se fait toujours à la main, les grappes sont donc soigneusement choisies et elles sont cueillies en douceur. A noter : le Reuilly rouge du domaine a été médaillé en 2004. Les visites de groupes sont possibles jusqu'à 50 personnes et le domaine peut recevoir de particuliers tous les jours, de 8h à 19h. C'est l'occasion de rencontrer un vigneron et de goûter sa production.

■ GILLES PAUVREHOMME**30, chemin de Beaumont****La Ferté****02 54 49 22 07**

Gilles Pauvrehomme est vigneron dans la zone AOC Reuilly. Il cultive trois cépages : le pinot gris, le pinot noir et le sauvignon. Cela lui permet donc de produire du Reuilly blanc, du rouge et du rosé, ainsi qu'un vin effervescent. Le vigneron aime partager sa passion de la vigne et du vin. Il accueille donc les visiteurs dans son domaine pour leur faire découvrir la culture et la vinification. C'est l'occasion de déguster de bons vins.

■ GUY MALBETE**52, avenue wilson****02 54 49 25 09****earl.guymalbete@wanadoo.fr**

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h. Groupes sur réservation. Dégustation payante. CB non acceptée.

Roland Hénault, grand connaisseur de Reuilly, auteur d'ouvrages bien sentis sur le Berry, cofondateur et rédacteur à La Bouinotte a toujours été intarissable sur le pinot gris de Guy Malbète. Une référence qui vaut bien des médailles. Le domaine, cultivé depuis 4 générations, s'étend sur 10 hectares. La culture reste traditionnelle pour assurer des vins de qualité. On trouve du Reuilly rouge, du rosé et du blanc, comme dans la plupart des domaines.

■ VALERY RENAUDAT**3, place des Ecoles****02 54 49 38 12 / 06 78 52 85 40****http://valeryrenaudat.fr****domaine@valeryrenaudat.fr**

Le domaine couvre 26 hectares. Il est exploité en agriculture raisonnée. Deux AOC sont produits : du Reuilly et du Quincy. Les vins du domaine sont fréquemment récompensés : le Reuilly blanc 2015 a été Médaille d'or au concours mondial du Sauvignon et le Reuilly gris a reçu un Liger de bronze au concours d'Angers 2016. Le Reuilly rouge 2016 a été récompensé par la Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris en 2017. Vous aurez la possibilité de goûter les vins tous les jours de la semaine de 8h à 12h et de 13h30 à 19h. La boutique, avec son espace dégustation, est installée dans le centre de Reuilly, dans un ancien relais de poste. On peut trouver ces vins aussi dans les commerces, aux tables des restaurants et sur les marchés de producteurs.

LE PAYS DE GEORGE SAND

AIGURANDE

C'est le canton le plus élevé du département, à la limite avec la Creuse. Le paysage de bocage boisé est vallonné et il prend déjà des airs de Massif Central. A la Pentecôte, on y réalise un pèlerinage à la fontaine Notre-Dame de la Bouzanne. Le dernier week-end du mois d'août on y fête l'écrevisse lors d'un festival. La ville est coquette et active.

■ OFFICE DE TOURISME

8, rue Jean Marien Messant

02 54 06 38 07

www.ccmarcheberrichonne.fr

Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 8h15 à 12h15 et de 14h à 18h ; le samedi de 8h15 à 12h15. L'équipe vous accueille avec le sourire et vous renseigne sur les manifestations locales de la communauté de communes ou sur les sites à voir, les hébergements... Une riche documentation est mise à votre disposition. L'office de tourisme présente chaque année des expositions diverses : peintures, sculptures, collections d'habits de poupées... Il réalise aussi une brochure annuelle : « A la découverte de la Marche Berrichonne ».

Dans les environs

Crevant

■ PARC DES PARELLES

Le Petit Pommier

02 54 06 17 17

www.parcdesparelles.fr

parc.des.parelles@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Du lever au coucher du soleil. Gratuit. Espace naturel sensible. Animations. Classé espace naturel sensible, le parc des Parelles donne à découvrir dix paysages typiques du Berry au gré de sentiers aménagés. Il s'étend sur 24 hectares, dans une ancienne carrière de granit. Ce lieu a été décrit par George Sand dans ses *Légendes rustiques* ainsi que dans son roman *Nanon* : « Une oasis de granit et de verdure, un labyrinthe où tout était refuge et mystère. » L'amphithéâtre qui s'y trouve est animé par des spectacles durant l'été. Plusieurs circuits ombragés sont balisés pour faire découvrir les ruisseaux, les gros rochers de granit et les murets de pierre qui font le charme du site. Les animaux sont acceptés mais doivent être tenus en laisse. Des visites guidées sont organisées l'été.

■ LES ESCARGOTS DU DANJON

La ferme du Danjon

02 54 30 29 18

Accueil de groupes possible. Visite de la ferme et dégustation.

Pour parfaire sa connaissance de la gastronomie berrichonne, il faut goûter aux spécialités d'escargots. En

coquilles ou en galettes, c'est un régal. Les escargots sont vendus également à la douzaine, frais, surgelés ou bien en bocaux. Patricia et Claude Loriot, héliciculteurs, proposent des visites de la ferme suivies de dégustation. Les produits se trouvent sur les marchés et dans les boutiques de producteurs locaux. Plusieurs restaurants les proposent également sur leur carte.

Orsennes

■ LE CHÂTEAU DU BREUIL YVAIN

02 54 47 22 14 / 06 37 30 45 20

pierreamaritz@orange.fr

Ouvert du 20 avril à début novembre. visite de l'extérieur uniquement. Ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30. Gratuit. Le Breuil-Yvain est un très joli petit château des XV^e et XVIII^e siècles. Son châtelet d'entrée est imposant, avec sa porte charretière flanquée de deux tours rondes du XV^e siècle. Notez son aspect défensif. Le château comporte encore des doubles douves et un étang. Les communs sont du XVII^e siècle et le vaste logis à trois niveaux date du XVIII^e siècle. On n'en visite que l'extérieur, mais la visite est libre et gratuite.

■ LE DOLMEN DU CHARDY

Le Chardy

Sur un terrain privé.

Les amateurs de mégalithes apprécieront ce gros dolmen arrondi. La table est bombée, comme le chapeau d'un cèpe ; elle mesure quasiment 3 mètres sur 3. Elle repose sur trois piliers. Elle a été édifiée à l'époque néolithique et est réalisée en granit. Sa roche provient sans doute des alentours. Fouillé à plusieurs reprises, le site a permis de découvrir des couteaux de silex, des tessons de poterie et des scories de forge. La croix gravée sur la table est bien plus récente : c'est une marque de bornage faite au XVIII^e siècle par le couvent de Grandmont qui délimitait son domaine.

■ LA BRASSERIE VERTE

9, Les Jarriges

02 54 47 32 60 / 06 35 95 85 43

brasserie.verte@gmail.com

Cette petite brasserie artisanale a été créée par un couple d'Anglais. Elle fabrique des bières typées : une brune (la Café noir), une dorée (Rêves Dorés), une blonde (Blonde Naturelle) et une ambrée (Nectar Ambrée). Sa bière de Noël est agréablement épiceée. Les produits sont brassés à l'ancienne, sans conservateurs ni produits chimiques. On les trouve dans les boutiques de produits locaux comme la Maison du Coin (Eguzon), aux fêtes locales (Orsennes, Saint-Plantaire) et sur les marchés de producteurs de pays. Un produit local reconnaissable à sa grande étiquette verte.

■ BRASSERIE DU LUMA**10, rue des Vieux Puits****Hallé ☎ 02 54 01 80 33***Ouvert le dimanche. Vendredi matin au marché d'Aigurande, samedi matin au marché de La Châtre. 50 cl : 4 €.*

Hannah et Anthony Jones sont gallois d'origine. Arrivés dans le Berry en 2001, ils ont d'abord tenu l'Auberge de la Chaumerette puis le Café du Luma avant de se lancer, en octobre 2017, dans la fabrication de bière artisanale. Ils produisent dix bières en 50 cl ou en fûts de 20 et 30 litres, blonde, brune, ambrée, blanche, de Noël... On trouvera la P'tite Galloise, la Gwen, la Bave de Luma (l'escargot étant le totem de Cluis, le bourg voisin), une blonde à la fleur d'hibiscus et une bière médiévale très parfumée au laurier, à la sauge et au thym. Leur bière est distribuée dans les pubs : Berry Witch Pub de Châteauroux, Red Dragon Inn de Badecon-le-Pin (pub de leur fille Molly), Café Equinoxe... Et ils sont présents sur les marchés. A la belle saison, on peut déguster des gâteaux maison, des thés et de la bière à la brasserie.

NOUVEAU**Saint-Denis-de-Jouhet****■ MINOTERIE CHRISTOPHE CHAUSSÉ****Moulin Neuf****⌚ 02 54 30 72 70****<http://farineduberry.jimdo.com>***Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h.*

Le meunier peut être en livraison. Appeler avant de passer. Christophe Chaussé est fils et petit-fils de meunier. C'est le dernier des artisans meuniers de l'Indre. Dans la grande tradition, il produit une farine de très grande qualité issue d'une seule variété de blé sans aucun ajout, la Camprémy, pour le plaisir des amateurs de bon pain. Il propose aussi des préparations pour faire des cannelés ou des macarons maison. Vous découvrirez de la farine de blé plus ou moins complète, mais aussi de la farine d'épeautre, de sarrasin, de châtaigne, aux céréales... Nouveau : des préparations pour réaliser spéculoos ou pain d'épices. Les produits sont disponibles au moulin mais aussi dans les petits supermarchés locaux.

INDRÉ

LA CHÂTRE ★

La Châtre est la capitale du Boischaut sud, une région de bocage baignée par l'Indre. La ville a été décrite à de nombreuses reprises dans les romans de George Sand, elle est au cœur de la « Vallée Noire ». Un musée consacré à la romancière est installé dans le donjon des Chauvigny (musée fermé provisoirement en 2018). Au détour des petites rues pavées, on admire plusieurs maisons médiévales à pans de bois, ainsi que des hôtels particuliers du XVIII^e siècle. Près de la rivière, on a une jolie vue sur les anciennes tanneries à balcons de bois.

**■ OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE GEORGE SAND**
134, rue Nationale ☎ 02 54 48 22 64
www.pays-george-sand.com
accueil@pays-george-sand.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Avril, mai, juin, septembre et octobre, ouvert jusqu'à 18h30.

L'office de tourisme propose toute l'année des visites guidées pour les groupes, sur réservation. Il dispose du wi-fi et se charge de la billetterie pour les spectacles. Les renseignements portent sur la ville de La Châtre mais aussi les alentours : tout le Pays de George Sand est concerné. L'accueil y est très agréable. Un large espace est dédié à la boutique des produits du terroir. L'office de tourisme donne la préférence à de petits producteurs locaux et propose du miel, des confitures, des tisanes, des vins, des poteries, des bijoux et des sacs, ainsi que quelques disques de musique traditionnelle.

**La Poule Noire du Berry :
une volaille de terroir**

Parmi le patrimoine fermier gastronomique du Berry, vous trouvez la poule noire. George Sand en parlait déjà en 1860 dans son livre autobiographique « Promenade autour d'un village ». Voici les termes qu'elle employait : « Le petit poulet, étique et maraudeur, impossible à engrasser, parce qu'il déperit dans les basses-cours, tend à disparaître. [...] Les croisements on produit une superbe espèce. » Après une période faste pour la race « Noire du Berry » entre les deux guerres, elle disparaît petit à petit des marchés et des élevages lorsque la recherche de productivité devient une priorité. Depuis 1975, les efforts se sont multipliés pour conserver le gallinacé jusqu'à la création en 2004 du Club Français de la Noire du Berry. Vous pouvez la retrouver sur divers marchés de la région (notamment à Saint-Août) et chez bon nombre de restaurateurs. (Liste non exhaustive sur le site www.lapoulenoireduberry.fr) La race est élevée pendant 135 jours minimum, nourrie de céréales, d'insectes et de vers de terre ce qui lui donne cette finesse de chair, ce goût de noisette prononcé et cette alliance de moelleux, de fermeté et de densité.

► **Plus d'informations** : sur www.lapoulenoireduberry.fr et auprès de Francis Lasne, producteur et président du Club Français de la Poule Noire du Berry au 06 47 02 69 06.

Le Cirque Bidon : un spectacle de théâtre et poésie

Le Cirque Bidon, basé à Vigoulant près de La Châtre, revendique son image de « cirque à l'ancienne ». Il se déplace à pied, au pas des chevaux qui tirent ses roulottes colorées sur les routes. Son équipe propose un spectacle sans chapiteau, directement sous les étoiles. Dans une ambiance familiale, vous y passerez 2 heures magiques parmi les numéros poétiques de voltige, de musique, de chevaux dressés, d'acrobaties et de clowns.

Enfants comme adultes y trouvent leur compte de rêve. Vous pourrez le croiser sur les routes. Le cirque Bidon circule à la belle saison dans l'Indre, le Loir-et-Cher et l'Indre-et-Loire. En septembre 2018, il donnera des spectacles à Reuilly, Montierchaume et La Motte-Feuilly. Les 6 et 7 octobre a lieu à Sainte-Sévère-sur-Indre son festival d'hiver.

► **Contact** : 06 71 74 19 97 contact@cirquebidon.fr site : www.cirquebidon.fr

Points d'intérêt

■ FONTAINE SAINTE-RADEGONDE

Rue de la Fontaine

Classée Monument historique, la fontaine Sainte-Radegonde est mentionnée dans les archives de La Châtre dès le XV^e siècle. L'eau jaillissait alors directement du rocher et on croyait qu'elle protégeait les femmes en couches. On y faisait brûler des chandelles pour implorer l'aide de la sainte. La construction de pierre blanche en style néogothique, que l'on voit aujourd'hui, a été édifiée sous le Second Empire.

■ HÔTEL D'ARS

Rue d'Olmor

Le marquis d'ars s'est illustré durant les guerres d'Italie au début du XVI^e siècle. Il a été aussi le maître d'armes du chevalier Bayard. Dans ce beau bâtiment aux dimensions imposantes – le portail est facilement identifiable – se sont installées des religieuses : d'abord des Carmélites au XVII^e siècle, puis des Ursulines et des Dominicaines. Le bâtiment est ensuite devenu une école. Il abrite aujourd'hui le Centre d'Action Sanitaire et Sociale de La Châtre.

■ HÔTEL DE VILLAINES

Rue Nationale

Cet hôtel particulier a été construit au XVIII^e siècle par le marquis de Villaines. C'est un grand édifice de style classique, qui encadre une cour. On y trouve aujourd'hui les locaux de la bibliothèque intercommunale (côté rue Nationale) et les fonds patrimoniaux. Des salles d'expositions sont aménagées au rez-de-chaussée. Elles donnent sur le petit square George Sand où trône une statue de la romancière, la plume à la main. De mars à octobre, y sont exposées des œuvres d'art contemporain (peinture, céramique, photographie).

■ MAISON DE BOIS

On trouve à La Châtre trois maisons de bois dignes d'intérêt. Elles datent du XV^e siècle et appartenaient à de riches bourgeois. Elles sont classées à l'inventaire des Monuments historiques. La Maison Rouge, place Laisnel de La Salle, doit son nom au badigeon avec lequel on a

recouvert son torchis au XIX^e siècle. George Sand la décrit dans son roman *André*. Au rez-de-chaussée est installé un confiseur. Les deux autres maisons à pans de bois se trouvent rue du Marché et rue des Trois Marchands. Elles sont ornées de belles sculptures gothiques.

■ PARCOURS HISTORIQUE DE LA CHÂTRE

Office de tourisme du Pays de George Sand 134, rue Nationale

○ 02 54 48 22 64

www.pays-george-sand.fr

accueil@pays-george-sand.com

C'est à quelques pas de la ville de La Châtre qu'est née l'écrivaine George Sand (1804-1876). La ville en a fait une véritable égérie. Dans la mise en valeur de son patrimoine historique et culturel, l'écrivaine est vraiment mise à l'honneur. Un parcours historique permet de faire le tour de la cité en 21 étapes dispersées à travers le centre-ville. Des plaques émaillées donnent des informations sur les différents sites. On découvre ainsi l'histoire de la ville, tant au Moyen Age qu'à l'époque de George Sand. Ce parcours gratuit prend environ deux heures. Les visites guidées de l'office de tourisme s'en inspirent, tout en mettant l'accent tantôt sur les moulins, tantôt sur l'époque médiévale ou sur la période romantique.

■ PONT AUX LAIES

Rue du Pont-aux-Laies

Le pont gallo-romain à deux arches est inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques. Il est situé sur l'ancienne voie romaine, dans la partie basse de la ville. Depuis la place de l'abbaye, on l'atteint en empruntant les escaliers bordés de terrasses fleuries. Son élégante courbe en dos d'âne permet de passer de l'autre côté de l'Indre. Il offre un beau point de vue sur la rivière et ses îles, ainsi que sur les anciennes tanneries. L'origine de son nom n'est pas très claire.

■ PONT DES CABIGNATS

Rue du Maquis

Le vieux pont des Cabignats se trouve au bas d'une rue pentue. Son nom vient de la déformation de celui de la famille Escabignat, de riches marchands qui ont contribué à sa construction. De chaque côté du pont enjambant l'Indre, on a une belle vue sur quelques

anciennes tanneries, activité qui fut florissante à La Châtre. Ces bâtiments étaient des séchoirs, équipés de balcons et d'avent en bois pour exposer les peaux tannées, afin de bien les faire sécher.

■ STATUE NOTRE-DAME

Place Notre-Dame

La statue de la Vierge faisait partie d'une porte de ville du XV^e siècle. A la destruction de cette fortification, en 1788, la statue a été conservée et placée sur la façade de l'auberge la plus proche. Elle est classée Monument historique. Sur une haute colonne, elle est abritée des intempéries par un élégant auvent d'ardoises, réalisé au XVIII^e siècle. La statue de la Vierge à l'Enfant semble protéger l'hôtel Notre-Dame.

■ THÉÂTRE MAURICE SAND

5, avenue George Sand

④ 02 54 48 20 10

<http://theatremauricesand.fr>

theatremauricesand@pactlachatre.com

Fermé en juillet et août. De 15 € à 22 €, réduit 10 €, abonnés 12 € à 18 €.

Le théâtre Maurice Sand est nommé en l'honneur du fils de la romancière, qui a écrit de nombreuses pièces et créé des spectacles de marionnettes dans la maison de Nohant. Cette ravissante petite salle accueille 205 personnes dans un théâtre à l'italienne habillé de velours bleu. L'association qui gère la salle propose une programmation variée et de qualité : des spectacles jeune public, de l'humour (Wally), du théâtre classique (Molière, Dario Fo) ou contemporain, de la musique et de la danse, ainsi que des conférences. Une vingtaine de spectacles sont programmés par saison.

Le couvert

■ À LA TABLE DE MAXIME

108, rue National

④ 02 54 06 43 94

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI LE MIDI ET LE SOIR. CARTE. FORMULE DU MIDI : 14,90 €.

Un petit restaurant convivial et charmant. La salle est agréable avec son mur à pierres vues et bien fraîche l'été. Attention, elle ne peut accueillir que 24 convives, pensez à réserver ! Le chef cuisine des produits locaux et de saison, d'où la courte carte. On savoure du poulet aux épices, du risotto au safran, du magret de canard avec sa sauce aux morilles, des côtelettes d'agneau, et en dessert une dame jaune avec du chocolat aux fruits de la passion. Des assiettes bien dressées et des saveurs parfaites.

AUBERGE A L'ESCARGOT

21, rue de Beaufort

④ 02 54 48 03 85

www.auberge-escargot.com

florent.legroux@wanadoo.fr

MAÎTRE RESTAURATEUR. OUVERT DU MARDI AU SAMEDI LE MIDI ET LE SOIR ; LE DIMANCHE MIDI. FERMÉ LE JEUDI DE NOVEMBRE À AVRIL. MENUS DE 28 € À 41 €. CARTE : 30 € ENVIRON. MENU ENFANT : 13 €. FORMULE DU MIDI : 25 € (18 € ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT, 28 € TROIS PLATS ET FROMAGE). NOUVEAU : SALADE COMPOSÉE : 9,50 € (UNIQUEMENT L'ÉTÉ). TERRASSE. Cet établissement portait le nom de l'Auberge de la Tête Noire, un restaurant dans lequel vinrent manger les parents de George Sand. Située dans un angle de la place du marché, l'Auberge à l'Escargot ne dévoile pas tous ses talents dès le premier coup d'œil. A l'intérieur, l'atmosphère est feutrée, le rose poudré des murs et des poutres joue la carte de la discréction. Les belles assiettes de présentation en grès traditionnel du Berry sont réalisées par un potier de Verneuil-sur-Igneraie. Excellente note pour le pliage de serviette original. A la carte, le chef Florent Legroux, Maître Restaurateur, réalise lui aussi de subtils accords. Mention spéciale au croustillant de lumas et à la poêlée de Saint-Jacques et langoustines au risotto. Le service est attentionné, et le plaisir gustatif au rendez-vous ! Ici, on ne triche pas, les mets servis sont à l'image de la carte. Les produits locaux sont mis en avant.



Parcours historique de la Châtre.

■ BRASSERIE RESTAURANT FREDY**19, rue Ajasson-de-Grandsagne****02 54 48 15 50****www.fredy-brasserie-restaurant.fr**

Fermé en janvier et du 15 au 30 septembre. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,60 €. (à partir de 9,70 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Voilà plus de quarante ans (depuis 1971) que Fredy a installé ce restaurant au pays de George Sand. Depuis quelques années, c'est sa fille et son beau-fils qui sont aux commandes mais ils veillent à respecter l'esprit et les recettes de Fredy. La brasserie propose, en plus des plats classiques, une cuisine alsacienne traditionnelle (choucroute, jarret, cervelas, knacks). Un grand choix de bières est proposé : belge, alsacienne, du Nord... Vous pouvez aussi boire du chinon ou du vin d'Alsace au verre. L'après-midi, la brasserie propose des crêpes et des glaces. Dans un décor ancien un peu sombre (grosses poutres où est suspendue une collection de chopes de bière), vous profiterez d'un accueil très chaleureux. Une bonne adresse sans chichis. Vous pouvez déjeuner d'une grande salade de chèvre chaud, d'un croque-monsieur ou opter pour une viande grillée ou des lasagnes.

■ CASA ROMANA**1, avenue du Lion d'Argent****02 54 06 04 14 / 06 09 37 68 25****www.casaromana-restaurant.fr**

Fermé 15 jours fin septembre début octobre. Fermé lundi en basse saison, ouvert 7/7 l'été. Menus de 12,90 € à 19,90 €. Menu enfant : 8,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Cette pizzeria est située au bord de la rivière et propose une agréable terrasse à l'ombre d'un séquoia. La vaste salle accueille plus de 100 personnes dans un cadre sobre. Vous y dégusterez une large variété de pizzas cuites au feu de bois, des pâtes, des escalopes aux sauces italiennes classiques et des salades (toutes à base de fusilli). Osez goûter la surprenante pizza berrichonne au beurre d'escargot, fromage de chèvre et miel ou les délicieuses Saint-Jacques au chorizo et à la crème. Une pizza végétarienne est aussi proposée. La vente à emporter comprend les pizzas, mais aussi les salades, les pâtes et les burgers maison avec leurs frites.

■ LE DUPLEX**22, rue Ajasson-de-Grandsagne****02 54 48 00 28**

Basse saison : ouvert du mardi au samedi. Haute saison : du lundi au samedi. Menu unique à 22 €. Formule du midi : 10,80 € (plat+dessert). Assiette 13 €. Pizza de 7,30 € à 13 €. Terrasse. Vente à emporter.

Le Duplex est un bar à musique le soir (au sous-sol). Mais c'est aussi un restaurant, qui sert une cuisine de type brasserie. La carte propose des salades, des viandes, des pizzas et des crêpes. Un plat du jour est cuisiné quotidiennement. Les pizzas peuvent être à emporter. Les tarifs sont modiques. L'intérieur a gardé un décor rustique (bois, murs à pierres vues). L'établissement a la chance de posséder une terrasse dans la rue piétonne, ombragée par un large auvent, idéale pour la belle saison.

■ HÔTEL DU COMMERCE**9, place du Marché****02 54 48 00 25 / 06 77 19 14 61**

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte. Formule du midi : 13,80 € (10,80 € 2 plats). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

L'hôtel du Commerce est aussi une brasserie. Il offre un service de restauration rapide à toute heure (grillades, salades, omelette, croque-monsieur...) ainsi qu'un salon de thé. On peut s'y arrêter dans la journée pour manger une crêpe ou une glace. Les tartes fines aux pommes sont sa spécialité. Dans la salle, la grande télévision permet de suivre les courses de chevaux et de jouer. La terrasse installée sur la place est très agréable.

■ HÔTEL DU LION D'ARGENT – LES TANNERIES**2, avenue du Lion-d'Argent****02 54 48 11 69****www.leliondargent.com****contact@leliondargent.com**

Logis (2 cocottes). Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h15. Menus de 27 € à 35 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 21 € (19 € plat et dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Ici, c'est une femme qui cuisine. Nicole Proust, Maître Restaurateur, régale son petit monde depuis quelques années et on ne se lasse jamais de savourer ses plats délicieusement concoctés. Au menu, de la cuisine traditionnelle revisitée avec une belle proposition de produits locaux comme les œufs pochés au vin, dits « à la couille d'âne », la tête de veau sauce ravigote, une quenouille de fromage de chèvre à la crème de pois, de la poule noire du Berry farcie et cuite en blanquette... Les produits sont souvent locaux : fromages de la ferme de Poumoué ou de chez Goyard, poule noire de chez Lasne, œufs bio de l'élevage Renault... Futé a apprécié la truite à la plancha avec ses lentilles aux épinards, gingembre et curry vert, une saveur très fine. Le service est très professionnel, efficace et prévenant, à la hauteur du décor élégant et de la cuisine soignée.

■ LA TOSCA**Place Guy-Bonjour****02 54 48 43 30****www.restaurant-latosca.fr**

Fermé le mercredi et le dimanche midi, ouvert 7/7 en saison. Réservation recommandée. Menus de 8,90 € à 24,90 €. Menu enfant : 8,90 € (à 10,90 €). Formule du midi : 12,90 € (2 plats). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Avec ses deux salles au décor sobre, rehaussé de tableaux ou de fresque, cette sympathique pizzeria est le repaire idéal pour les familles de gourmands. Vous pouvez aussi profiter de la grande terrasse. La cuisine italienne est déclinée en pizzas, pâtes, viandes grillées... Les plats et les desserts (tiramisu, profiteroles) sont faits maison. Le menu présente aussi une cassolette d'escargots, une salade périgourdine, une salade au chèvre chaud... Le restaurant propose des pizzas à emporter. Elles sont à retirer dans le local de Pizza Pronto à deux portes de la pizzeria.

LE TRUCK GOURMAND

① 06 13 05 73 52

www.letuckgourmand.fr

jdexpress36@gmail.com

Jeudi soir Argenton sur Creuse, parking Saint-Etienne rue Jean-Jacques Rousseau, vendredi midi Le Poinçonnier, zone commerciale Auchan parking V and B, vendredi soir et dimanche soir les semaines impaires La Châtre place du marché. Hot-dog 5 €, burger 7 € à 10 €, formule complète avec boisson 10.50 €, formule complète enfant 6 €, dessert 2 €.

Le Truck Gourmand est spécialisé dans les burgers. Le camion rouge propose un classique, un bacon, un chèvre, un auvergnat, un savoyard et un big gourmand (double portion de viande, deux fromages). Tous les mois, une nouvelle recette (burger raclette, burger de Noël au foie gras...). Tout est fait maison et les ingrédients sont locaux (frites fraîches, rôtis maison), les sauces sont maison et le pain est artisanal. N'hésitez plus à vous faire plaisir ! Les tournées peuvent varier en fonction de la privatisation du camion. La page du food-truck sur les réseaux sociaux donne les dernières informations.

NOUVEAU**Le gîte****HÔTEL DU COMMERCE****9, place du Marché**

① 02 54 48 00 25 / 06 77 19 14 61

10 chambres. De 55 € à 80 €. Soirée étape 56 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi. Restauration.

L'hôtel du Commerce est situé en plein centre de la ville, sur l'agréable place du Marché. Il propose dix chambres sobres et confortables. Après avoir été tenu par trois générations de la même famille, il a été vendu en 2010 à un couple de jeunes patrons qui perpétuent la tradition. Ils sont très aimables et ils n'ont aucune difficulté à parler anglais. L'hôtel offre un service de brasserie et fait aussi salon de thé (crêpes). Les clients ont accès à la restauration rapide à toute heure.

HÔTEL DU LION D'ARGENT – LES TANNERIES**2, avenue du Lion-d'Argent**

① 02 54 48 11 69

www.leliondargent.com

contact@leliondargent.com



Logis (3 cheminées). 34 chambres. Pension complète (ajouter 21 € à la chambre/personne). Demi-pension : 87 € (à 92 € pour 1 personne). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 11 €. Parking inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Circuit automobile à 1km. Prêt de vélo gratuit. Cet hôtel écolabellisé a la particularité d'offrir deux ambiances : côté Tanneries, chacune des chambres possède un accès par la terrasse sur le parc verdoyant agrémenté d'une piscine hors-sol et côté Lion d'Argent, les chambres ont un accès direct au restaurant sans passer par l'extérieur. 19 chambres ont été rénovées en 2014 et bénéficient d'un excellent confort avec des lits doubles 160 x 200, un coffre, un minibar... La décoration reste standard. La gentillesse des propriétaires, Françoise et Pierre-Marie

Audebert, et la prévenance de leur équipe donneront à votre séjour une saveur bien agréable. On apprécie les différents services et commodités : bibliothèque, 40 vélos mis à disposition gratuitement, piscine extérieure, 3 salles de séminaire... Un pied-à-terre idéal pour profiter des activités et centres d'intérêt environnants : école de pilotage, domaine de George Sand, maison du film de Tati Jour de fête, Argentomagus... Ne manquez pas de profiter de l'excellente table du restaurant.

HÔTEL NOTRE-DAME****4, place Notre-Dame ① 02 54 48 01 14**www.hotel-notredame-lachatre.fr

notre-dame36400@orange.fr



OUVERT tous les jours. 16 chambres. Chambre double de 52 € à 68 €. Soirée étape 58 €. Petit déjeuner : 6,50 € (en chambre : 7,50 €). Lit supplémentaire : 15 €. Garage inclus. Soirée étape : 70 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit).

Cet hôtel au charme de l'ancien possède des chambres très calmes et spacieuses, qui donnent sur la toute petite place Notre-Dame. Il est situé en plein centre-ville. L'hôtel est classé 2 étoiles et est ouvert toute l'année. Une bonne adresse, sans prétention (les sanitaires sont un peu désuets). L'accueil est très agréable et donne envie de prolonger son séjour. Le bar privé et la cour intérieure dans cette maison du XV^e siècle ajoutent un attrait supplémentaire.

Campings**CAMPING LE VAL VERT EN BERRY********La Vicairerie****Route de Briantes**

① 02 54 30 13 51 / 06 14 42 01 56 /

06 73 16 11 55

www.campingvalvertenberry.com

valvertenberry@orange.fr



Camping Qualité. Ecolabel européen. Fermé 3 semaines fin février début mars et mi octobre à début novembre. 59 emplacements (et 4 cabanes). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 27 €. 4 chalets pour 2 à 4 personnes de 364 € à 646 € la semaine. Halte camping-car, marcheur ou cycliste ; 14 € à 17 €/nuit/2 personnes. Jeux pour enfants. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Vente (produits locaux).

Ce camping éco-labelisé propose des emplacements vastes dans un lieu bien arboré qui couvre plus de 2 hectares. Les quatre cabanes en bois de 25 m² chacune disposent d'une pièce avec cuisine et une chambre. Chacune a sa terrasse couverte. Le camping loue des vélos et dispose d'un abri pour les vélos avec station de nettoyage pour les cyclotouristes de passage... La boutique propose des produits locaux et un dépôt de pain. Un ordinateur est en accès libre à l'accueil. Le wifi est accessible à l'accueil et au restaurant. Les enfants s'amuseront avec les jeux en bois et la piscine. Le restaurant Le Val Verre permet de passer un agréable moment sans sortir du camping.

Loisirs

■ CENTRE ÉQUESTRE DE BELLEPLACE

Belleplace

09 73 51 06 55

07 81 74 72 98

<https://www.ecuries-jcpirot.com>

ce-belleplace@hotmail.fr

Ouvert le lundi, le mercredi, le vendredi et le samedi. Baptême poney : 10 €, cours particulier 1h : 30 €, demi-journée : 35 €, journée : 45 €, stage 5 demi-journées : 165 €, stage 5 journées : 205 €.

Le centre équestre de Jean-Charles Pirot est bien équipé. Il dispose de deux carrières en sable, un manège couvert, un club-house, un poney-club. Côté écuries, il propose l'hébergement de vos chevaux, avec débourrage si besoin. Côté centre équestre, des leçons sont données à l'année (avec licence) ou seulement pour les vacances. Des cours collectifs sont proposés pour tous les âges (de 3 ans à l'âge adulte). Les enfants peuvent aussi venir fêter leur anniversaire au centre équestre. Des balades permettent de découvrir le paysage tout en chevauchant.

■ PISCINE DU PAYS DE LA CHÂTRE

Rue Frédéric Chopin

02 54 48 59 60

www.piscinedelachatre.fr

piscine36400@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés. Les horaires varient selon la saison, voir sur le site. Entrée : 4,50 €. Abonnement : 40 € (10 entrées (33 € pour les enfants)). Enfant : 3,80 €. 3.10 € sauna.

Le piscine possède de beaux bassins intérieurs (pataugeoire, bassin de nage, bassin ludique, bains bouillonnants) et extérieurs, ainsi qu'un espace sauna. Chacun y trouvera de quoi se relaxer ou s'entraîner. Les enfants apprécieront les toboggans, tandis que leurs parents préfèrent les jets massants ou l'espace extérieur avec les bains de soleil. De nombreuses activités sont proposées : aquagym, apprentissage de la natation pour enfants et adultes, aquabike, nage avec palmes et tuba...

■ RANDONNÉES AU PAYS DE GEORGE SAND

02 54 48 22 64

www.pays-george-sand.fr

ot.la-chatre@pactlachatre.com

Fiches Randonnée en vente à l'office de tourisme de La Châtre et au bureau de tourisme de Nohant. Téléchargeables. Plusieurs randonnées sont proposées au pays de George Sand, de la traditionnelle à la plus originale (GR, GRP, sentiers de découverte). Futé en a retenu deux. Le circuit Randonnée permet de découvrir le pays en famille de manière ludique. Au programme : Nohant, Sainte-Sévère et Chasignolles. L'office de tourisme de La Châtre a mis au point des fiches adaptées à chaque âge : pour les 4/6 ans, pour les 7/9 ans et pour les 9/12 ans. Autre idée de randonnée sur la base du géocaching. Quelques précisions : ce loisir consiste à utiliser la position satellite pour rechercher ou dissimuler un objet dans divers endroits du monde. Connectez-vous au site www.geocaching.com pour découvrir les indices qui permettent de retrouver différentes caches au pays de La Châtre. Une fois arrivé

sur le lieu, le joueur remporte l'objet trouvé et le remplace par un autre qu'il a apporté (un bibelot sans valeur qui fait office de trésor). L'occasion d'utiliser les nouvelles technologies pour mettre ses pas dans ceux de l'écrivain célèbre du Berry.

Sorties

■ DISCOTHÈQUE L'AMAZONE

52, avenue d'Auvergne

02 54 48 58 69

<http://lamazone36.com>

contact@lamazone36.com

10 € avec conso.. Entrée gratuite pour tous le samedi entre 23h et 0h30.

Dans ce complexe, les animations battent leur plein. Des soirées à thèmes (électro, urban power, sucettes party, happy birthday, Saint Patrick...), des showcases d'artistes sont organisés tous les week-ends. La programmation est tenue à jour sur le site web de L'Amazone et sur les réseaux sociaux.

A noter aussi : les soirées anti-crise tous les vendredis de l'été avec les boissons à moitié prix. L'Amazone, c'est aussi 3 salles, 3 ambiances différentes : L'Amazone avec les tubes du moment, Le Seven et le Club 80 pour tous les nostalgiques.

■ LE DUPLEX

22, rue Ajasson-de-Grandsagne

02 54 48 00 28

Ouvert le vendredi et le samedi de 22h à 3h. Et veilles de fêtes. Le Duplex est aussi un restaurant ouvert du lundi au samedi. Fermé le lundi en basse saison.

En été, le restaurant Duplex bénéficie de la seule terrasse en rue piétonne de La Châtre. L'établissement est à la fois un restaurant, une crêperie, une pizzeria et un bar à musique. Le bar ambiance se situe au sous-sol, dans la cave de cette maison du XVII^e siècle. Il est ouvert les soirs de week-end. On s'y retrouve pour écouter des groupes, pour suivre un DJ ou pour chanter en karaoké. Selon les soirs, musique généraliste ou à thème (latino...).

■ L'INSTANT GOÛTHÉ

12, rue Ajasson de Grandsagne

02 54 30 96 46

<http://linstantgouthe.fr>

Karine.picaud@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h15 à 12h30 ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

C'est un agréable salon de thé avec terrasse. A l'intérieur, le nombre de places est limité (14 places) mais l'ambiance est cosy et intime. On paresse dans les fauteuils et on déguste des pâtisseries maison avec des thés bio variés (thé vert, noir, blanc, oolong) ainsi que des infusions ou du rooibos. Un café (Mexique, Honduras, Brésil, Ethiopie...) ou jus de fruit peut être commandé. Le choix est large. Le salon de thé est aussi une épicerie fine qui vend thés, cafés, accessoires, apéritifs, biscuits salés ou sucrés, conserves locales... Les étagères sont bien garnies ! La commande en ligne est également possible.

*La Maison de Bois,
place Laisnel de la Salle à La Châtre.*

© Laëtitia STEIMETZ



Emplettes

■ ATELIER AU FIL DE L'ANGE

12, rue de Lucet

① 02 54 30 70 56

www.lefildelange.canalblog.com

martine.leonard0647@orange.fr

Téléphoner avant de passer à l'atelier, déplacements fréquents. Ateliers, tarifs sur demande par mail. CB non acceptée.

Depuis 1991, Martine Léonard réalise des broderies et anime des ateliers sur demande. Elle maîtrise de nombreux points : le point de croix bien entendu, mais aussi celui de tige, de chaînette, de noeud, de bouclette, de velours... A son atelier ou lors de salons, elle vend ses créations et fait connaître l'art ancien de la broderie. Certaines œuvres sont visibles à l'office de tourisme. Des broderies sont réalisées sur commande. Martine Léonard réalise aussi des vêtements tricotés pour les poupées anciennes et vend des modèles, comme des fils à broder ou du tissu. Sa boutique-atelier a le charme des maisons d'autrefois.

■ ATELIER DE VITRAIL NATHALIE DENOYER

32, rue du 14 juillet

① 06 98 96 20 73

tatiden@yahoo.fr

Visites sur rendez-vous.

Nathalie Denoyer, maître verrier originaire de Crozon-sur-Vauvre, a repris l'atelier de Jean-Jacques Prel. Elle crée et restaure des vitraux. Elle réalise des panneaux, des objets en verre ou des luminaires qui s'adaptent parfaitement aux intérieurs d'aujourd'hui. Ses réalisations sont modernes et colorées. Son travail est régulièrement exposé, mais elle ouvre également les portes de son atelier au public, sur demande. Elle propose aussi des ateliers.

 **CAVES RAFFAULT**
6, avenue du Lion-d'Argent
① 02 54 48 01 13
www.caves-raffault.com
eric.raffault@caves.raffault.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Livraison possible. S'il y a des produits qui tiennent à cœur à Éric Raffault – grand prêtre de cette cave magnifique – après le vin, c'est sans hésitation le whisky et plus particulièrement les whiskies écossais.

Pour avoir découvert et visité certaines distilleries lors de ses voyages professionnels ou rugbystiques, ce dernier a souhaité partager ces découvertes et cette passion avec sa clientèle. C'est donc avec grand plaisir qu'il vous fera découvrir sa sélection de whiskies écossais avec son lot de vieilles dames, mais aussi des whiskies irlandais et américains sans oublier quelques raretés. A découvrir au plus vite...

■ CONFISERIE SAINT-YVES

2, place Laisnel de la Salle

① 02 54 48 24 21

www.confiserie-saint-yves.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Nous vous accueillons 7 jours sur 7 en décembre et à Pâques. La confiserie est installée au rez-de-chaussée d'une belle maison à pans de bois du XV^e siècle, la «Maison Rouge». Malgré ses grandes vitrines contemporaines, la boutique a le charme de l'ancien : les bonbons colorés sont présentés dans de grands boîaux de verre. On dévore des yeux nougats, berlingots et guimauves aux couleurs acidulées. Le magasin de Clothilde Loiseau est dépositaire aussi des chocolats Michel Cluizel, des pralines Mazet, des thés Mariage Frères ou des dragées Médicis.

■ OFFICE DE TOURISME

DU PAYS DE GEORGE SAND

134, rue Nationale

① 02 54 48 22 64

www.pays-george-sand.com

accueil@pays-george-sand.com

Fermé le dimanche.

L'office de tourisme propose une boutique de produits du terroir. Ceux-ci sont sélectionnés : ils sont tous issus d'une agriculture de qualité. Un panier berrichon est proposé avec vin, jus de pomme, escargots, rillettes de canard, miel, confiture et carte florale. Vous trouverez également ces produits au détail, ainsi que des objets en céramique, des bijoux, des sacs en tissu et des pantoufles de la fabrique de Vatan.

■ PÂTISSERIE THOMAS DEVISSCHER

95, rue Nationale

① 02 54 06 65 65

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30.

Cette pâtisserie-chocolaterie, installée depuis 20 ans, fait aussi salon de thé de façon à s'offrir un moment de gourmandise après une balade au cœur de La Châtre. Les spécialités de la maison : « les couilles d'âne », en référence au Grand Noir du Berry. Il s'agit de chocolats noirs travaillés avec un praliné amandes et noisettes rehaussé d'un zeste de citron, un délice ! Les pâtisseries font la part belle aux douceurs exotiques et acidulées comme la tarte ananas caramélisées crème passion ou encore la tarte rhubarbe-crème de coquelicot. Vous trouverez aussi ici la spécialité de l'Indre : le Caprice Berrichon, un gâteau à la poudre d'amandes, aux noix et à la confiture de framboise. Le magasin propose aussi un cake à l'ancienne.

■ SASHÉE

132, rue Nationale

① 02 54 48 13 24

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30.

Barbara Blondeau est maroquinière-sellière. Originaire de La Châtre, elle a appris les métiers du cuir à Issoudun avant de travailler pour l'entreprise Hermès. Elle exerce donc dans le haut de gamme.

Aujourd'hui, elle a ouvert une boutique dans sa ville natale. Elle y vend ses créations de cuir, des sacs, des chaussures, mais aussi une collection de vêtements en prêt-à-porter et des accessoires. Son atelier se trouve sur place également.

Dans les environs

Chassignolles

■ LA MAISON DES TRADITIONS

Le Bourg

02 54 48 00 57

02 54 48 07 02

www.lamaisondestraditions.org

maison-traditions@wanadoo.fr

Ouvert d'avril à fin octobre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 14h à 18h. Ouvert toute l'année pour les groupes, sur réservation. Haute saison, visite guidée à 15h vendredi et dimanche. Adulte : 5 € (visite guidée : 6 €). Enfant (de 6 à 12 ans) : 1,50 €. Groupe : 3 € (visite guidée : 4 €). Animations.

Installée dans le bourg de Chassignolles dans une ferme traditionnelle berrichonne du Boischaut sud, la Maison des Traditions présente la vie des paysans au siècle dernier. Plus de 1 000 m² d'exposition permettent de découvrir le travail et le quotidien des paysans à travers les ateliers du chapuseux, du tonnelier, du forgeron, du sabotier. Le musée possède également une collection riche en machines agricoles, témoin de l'évolution des pratiques agraires au cours des XIX^e et XX^e siècles. Enfin, la vie quotidienne est évoquée grâce à la reconstitution d'une maison paysanne et de son intérieur. Une visite pédagogique à faire en famille.

■ HÔTEL-RESTAURANT LA GRANGE

12, rue des Echoppes

02 54 48 54 30

www.lagrange-chassignolles.fr

contact@lagrange-chassignolles.fr

Ouvert du mardi au dimanche. Menus de 13 € à 30 €. Formule du midi : 13 €. Terrasse.

C'est un restaurant traditionnel, à tous points de vue. La déco est sobre et sans chichis, avec une belle harmonie de gris. L'accueil est convivial. On vous sert une bonne cuisine faite maison (la carte courte en témoigne). Les plats sont savoureux et servis en portions copieuses. Futé recommande la terrine maison. Une salle de réception est aménagée dans une ancienne grange qui a gardé tout son charme avec ses murs de pierre. L'établissement fait aussi bar et hôtel. Une adresse des plus agréables.

■ HÔTEL-RESTAURANT LA GRANGE

12, rue des Echoppes

02 54 48 54 30

www.lagrange-chassignolles.fr

contact@lagrange-chassignolles.fr



3 chambres. Chambre double à partir de 47 €. Demi-pension : 43 € (par personne. Soirée étape : 62 €). Petit déjeuner : 6,50 €. Chambre quadruple : 74 €. Connexion Internet gratuite. Restauration.

Cet hôtel-bar-restaurant de campagne propose trois chambres. Vous avez donc droit à un accueil très convivial, presque comme à la maison. Les chambres

sont simples et fonctionnelles. L'aménagement est moderne, tout comme les sanitaires. L'harmonie de gris est apaisante. Ne manquez pas de manger au restaurant : une cuisine traditionnelle vous sera servie. L'hôtel est bien situé, dans la Vallée Noire, au pays de George Sand, et permet de rayonner pour découvrir tous les sites intéressants.

■ LA GRANGE AUX PIANOS

Les Chattons

02 54 48 36 86

02 54 48 22 64

www.la-grange-aux-pianos.com

contact@la-grange-aux-pianos.com

Le pianiste Cyril Huvé, élève de Claudio Arrau et Victoire de la Musique 2010, a aménagé une salle de concert dans une ancienne grange à poteaux. Il peut y stocker ses 5 pianos, ainsi que de nombreux livres sur le thème de la musique et des partitions. La grange est aussi devenue un lieu de résidence pour les musiciens. Des concerts ont lieu chaque année à la Pentecôte et à l'automne. A l'été 2017 a eu lieu un festival international de guitare et de luth. La salle permet des concerts intimistes où l'on est proche des interprètes. Les spectateurs peuvent même prendre un repas avec les interprètes lors des festivals. On est loin des salles guindées des grandes villes, pour des concerts d'une aussi grande qualité.

■ CHÈVRIER-FROMAGER LAURENT DELRIEU

Ferme du Grand-Bois

02 54 48 57 94 / 06 26 35 25 11

laurent@delrieu-chevrier-fromager.fr

Ouvert de mars à décembre.

La ferme est agrée «ferme pédagogique». Laurent Delrieu est un chevrier fromager qui se fait un plaisir de faire découvrir sa ferme. La visite commence par la découverte des chevreaux nouveaux-nés, se poursuit par la fabrication du fromage depuis la traite (bi-journalière) jusqu'à l'art de son affinage et se termine bien évidemment par une dégustation. La ferme propose des ventes directes sur place et sur le marché de la Châtre de ses fromages de chèvre affinés – tomme, crottin, bûche, pyramide – et de son fromage blanc à l'ancienne labellisé «bleu blanc cœur» affiné ou frais. Vous y trouverez aussi des savons au lait de chèvre 100 % artisanaux au parfum de menthe-eucalyptus, de lavande, de citron... Une belle adresse à découvrir en famille ! Laurent Delrieu propose aussi des œufs et des lapins. Ses produits sont en vente à la toute nouvelle boutique de producteurs Biolo & Co de La Châtre.

Le Magny

■ FERME AUBERGE DE POUМОUÉ

Pouмoué

02 54 48 22 95

lafermedepoumou@gmail.com

Bienvenue à la Ferme. Ouvert le samedi soir ; le dimanche et les jours fériés le midi. Réservation impérative pour les groupes. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 35 €. Menu enfant : 12,50 €. Accueil des groupes.

La ferme-auberge de Poumoué est un élevage de chèvres en agriculture biologique. Yves et Sylviane Jouhanneau reçoivent leurs convives dans une ancienne étable du XVIII^e siècle, aménagée avec beaucoup de goût, dans le style campagne. 50 personnes peuvent s'installer dans la grande salle aux poutres anciennes et aux murs à pierres vues, autour de la cheminée. Le menu, cuisiné sur place, se compose essentiellement de charcuterie, de viande et de fromage de chèvre. On peut y manger, par exemple, une traditionnelle galette de pommes de terre. Des produits de qualité et un bon accueil.

■ LA CONFRÉRIE DES CULS D'OURS ET CABINETS DE VIGNE EN PAYS DE GEORGE SAND

12, rue des Ajoncs

© 02 54 48 06 41

logesdevignes36@sfr.fr

Cette confrérie, créée en 1998, a pour but de maintenir la tradition de patrimoine viticole du sud du Berry. Elle organise chaque année en fin d'hiver un concours primé sur quatre catégories de vins de la dernière récolte – blanc, rosé, rouge à dominante greffés, rouge à dominante hybrides et une catégorie jus de raisin. Cet événement a toujours lieu à la Saint Marcel. La confrérie se réunit en chapitre le troisième samedi d'octobre. «Cul d'ours» était un surnom donné aux vignerons vêtus de pantalons de velours brun.

Lourouer-Saint-Laurent

■ CHÂTEAU D'ARS

© 02 54 48 52 06 / 02 54 48 36 79

<http://pays-george-sand.com>

contact@mairie-lachatre.fr

Ouvert du 1^{er} mai au 20 septembre. De 15h à 19h. Adulte : 3 € (musée George Sand + Château d'Ars).

Ce petit château de style Renaissance est ravissant. Il fut la propriété de Gustave Papet, médecin et ami de George Sand. C'est ici que l'écrivain situa des scènes de son roman *Les Beaux messieurs de Bois Doré*. Vous pouvez découvrir son intérieur lors des expositions temporaires qui y sont présentées. Chaque dimanche, profitez d'une visite commentée de l'exposition gratuitement. Un livret jeu est à disposition des familles. Des animations pour les enfants et les familles sont organisées en juillet et août. Rendez-vous mi-juillet pour le festival de musiques traditionnelles « Le son continu ».

■ ÉGLISE SAINT-LAURENT

Ouvert toute l'année. De 9h à 19h. Gratuit.

La petite église romane consacrée à saint Laurent possède une nef unique couverte d'une charpente de bois et des chapelles latérales. Elle est remarquable par ses peintures murales, restaurées il y a près d'une vingtaine d'années. Tous les murs étaient peints et on trouve la trace de plusieurs époques, du XII^e au XIV^e siècle. La Passion du Christ et la Résurrection sont représentées, ainsi que plusieurs saints (saint Jacques, saint Nicolas sauve les petits enfants du saloir, saint Michel terrassant le dragon et pesant les âmes). On distingue également un fragment de calendrier. L'éclairage met bien en valeur les peintures et une notice papier les explique au visiteur.

Montgivray

■ CHÂTEAU DE MONTGIVRAY

Siège de la mairie.

Ce château néogothique est le siège de la mairie de Montgivray ; la commune l'a acheté en 1956. C'était au départ une commanderie de Templiers. Le château a ensuite été la demeure du sieur Perraud, Lieutenant criminel à La Châtre, de 1750 à 1770. Puis il a appartenu à Hippolyte Chatiron, le demi-frère de George Sand. Ses héritiers l'ont vendu en 1875 à Solange Sand, la fille de la romancière. C'est elle qui l'a fait restaurer par l'architecte Alfred Dauvergne, très actif dans le Berry.

■ ÉGLISE SAINT-SATURNIN

L'église de style roman a été construite entre les X^e et XIII^e siècles. Elle possède côté sud une guenillière (un porche où s'abritait les queux). Elle comporte plusieurs chapelles seigneuriales. Diverses fresques à motif géométrique et représentations de saints ont été récemment mises au jour dans une vaste opération de travaux de restauration intérieure. Les peintures ont été réalisées au début du XX^e siècle par l'abbé Lecomte.

■ CAMPING MUNICIPAL SOLANGE SAND**

Rue du Pont © 09 67 70 15 58

campingsolangesand@orange.fr



Ouvert de mi mars à fin septembre. 70 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 8,90 € à 12,40 €. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.

Ce camping municipal a été refait à neuf. Le bel espace accueil en bardage bois s'intègre bien à l'environnement naturel. Les campeurs pourront apprécier les nouveaux sanitaires plus spacieux et une pièce avec bac à linge et bacs à vaisselle. Une nurserie a aussi vu le jour pour le confort des tout-petits. Le camping dispose également d'une salle commune où des jeux sont mis à disposition. Situé aux abords de plusieurs chemins de randonnée (6 km, 14 km, GRP des Maîtres Sonneurs, GR46, Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle...), ce camping fait le bonheur des marcheurs. Proche de Nohant et de La Châtre, il est idéal pour découvrir le pays de George Sand.

■ EUROFORMULA

Circuit automobile de Montgivray

© 02 54 06 05 24 / 02 54 06 05 72

www.euroformula.com

Voir planning sur le site web. Stage découverte : 649 €. Stage initiation ou perfectionnement : 749 €.

Une école de pilotage a été créée sur la piste de 2,325 kilomètres en 1978, il y a 40 ans. Cette piste a été le banc d'essai de pilotes célèbres : Stewart, Beltoise, Laffite, Alesi et Prost. Sur le circuit s'est couru pendant de longues années la manche française du championnat d'Europe. Les compétitions officielles ont pris fin en 1995 mais l'école de pilotage continue ses activités. On peut faire des stages d'initiation et de perfectionnement de un à deux jours ou plus simplement faire du kart sur le circuit très court mais très technique de l'école de pilotage F3. Après ces deux stages, on peut devenir membre du club.

Nohant-Vic



■ BUREAU DE TOURISME

Place de l'église

02 54 06 97 06

tourisme.nohant@gmail.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert de Pâques à la Toussaint. Vente de produits locaux.

Le bureau de tourisme est installé, à la belle saison, dans la maison du peintre paysagiste Raoul Adam, au cœur du charmant village de Nohant. Vous le trouverez sans peine, entre l'auberge de la Petite Fadette et l'église, face au domaine de George Sand. On y propose des expositions chaque année et on y vend des produits locaux. Son équipe vous conseillera sur les sites à voir et les sentiers de randonnée. Les plus courageux prendront le sentier des Maîtres-Sonneurs, qui démarre de Nohant pour aller jusqu'à Huriel dans l'Allier, sur les traces des personnages du roman de George Sand.

■ ÉGLISE SAINTE-ANNE DE NOHANT

Tous les jours de Pâques à Novembre.

Cette église modeste et typiquement berrichonne se trouve sur la place, à quelques pas à peine de la demeure de l'écrivain. Elle est accessible tous les jours en saison aux horaires d'ouverture du bureau de tourisme. C'est sous sa guenillère (ou caquetoir) que les gueux avaient coutume de se rassembler pour s'abriter, à l'entrée de l'édifice. C'est l'église la plus connue du pays de La Châtre, puisque George Sand y venait. Des fresques, découvertes en 2014, datent du Moyen Âge. Elles ont été restaurées et ajoutent encore de l'intérêt à cet édifice.

■ ÉGLISE SAINT-MARTIN DE VIC

 Elle est située à un petit kilomètre de la maison de George Sand et se visite toute l'année. Cette toute petite église romane recouverte de tuiles rousses est un monument incontournable. George Sand avait bien compris l'intérêt de cet édifice transformé en grange pendant la Révolution. Elle avait sollicité l'aide de son ami Prosper Mérimée pour accélérer son sauvetage. Ce modeste édifice abrite des fresques qui ont fait sa réputation internationale. Tous les murs sont peints. Le fac-similé de ces peintures figure au musée des Monuments historiques et elles ont été reproduites au Japon. On est conquis par leur qualité, par les regards étonnantes des personnages, par les couleurs et le mouvement qui s'en dégage. Elles sont datées du début du XII^e siècle et ont été réalisées par les moines de l'abbaye de Déols.

■ AUBERGE DE LA PETITE FADETTE

Place Sainte-Anne

Nohant

02 54 31 01 48

www.aubergepetitefadette.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h30. Menus de 22 € à 55 €. Menu enfant : 12 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Ici, tout n'est que beauté, luxe, calme et volupté. La vaste salle avec ses poutres apparentes, les nappes immaculées, les assiettes en porcelaine fine, la musique classique, le feu dans l'âtre, le lustre en cristal et la serviette brodée, le

cadre est soigné et émoustille les papilles avant même de jeter un œil au menu. Et quel menu ! Jugez plutôt : terrine de foie gras mi-cuit au banyuls avec un chutney ananas mangue, poulet en barbouille de Madame Perrochon, ris d'agneau avec crème de morilles et mousseline de céleri, le tout suivi d'un beau plateau de fromages... Les desserts sont à la hauteur et on vous conseillera le parfait mandarine-cointreau.

■ LE TEA POT

Nohant

02 54 30 11076 / 06 89 46 13 74

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Le soir lors des concerts à la Bergerie. Avril, mai, juin, septembre, octobre, fermé lundi et heudi. Terrasse. 40 couverts à l'extérieur sous pergola, 20 à l'intérieur. Le Tea Pot est un salon de thé ouvert dans la cour du domaine de George Sand. Le cadre est charmant et l'accueil agréable. Kate et Eric vous servent des pâtisseries à l'heure du thé mais aussi un repas au déjeuner. A bas de produits locaux (miel, fromage de chèvre), ils préparent tartes et salades. Les pâtisseries viennent de la boulangerie de Vic et l'huile de noix de l'huilerie Vigean. Après la visite de la maison de l'écrivain, une pause est la bienvenue en terrasse, pour rester dans l'ambiance de ce lieu chargé d'histoire.

■ AUBERGE DE LA PETITE FADETTE

Place Sainte-Anne

Nohant 02 54 31 01 48

www.aubergepetitefadette.com

9 chambres. De 75 € à 150 €. Animaux acceptés. Restauration (restaurant gastronomique). Tv satellite. L'Auberge de la Petite Fadette, demeure de caractère, vous accueille dans des chambres tout confort, décorées avec goût et dotées d'une douche balnéo. Le cadre est accueillant et des plus apaisants. Un lit à baldaquin est proposé aux nostalgiques de l'époque romantique. Le restaurant de l'établissement est lui aussi un lieu de charme, on y prépare des recettes traditionnelles et gastronomiques. Un endroit confortable et reposant, où l'on croit respirer le même air que George Sand. L'auberge est située face à la petite église, à deux pas du domaine de la «bonne dame de Nohant».

■ LA GRANGE

Le bourg

02 54 31 18 09 / 06 82 14 87 15

www.chambres-hotes-nohant.com



Gîtes de France (3 épis). 5 chambres (capacité : 13 personnes). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 € (lit bébé : 12 €). Connexion Internet gratuite.

Située à 3 minutes en voiture de la Maison de George Sand, cette grange propose 5 chambres d'hôtes dans une ancienne grange rénovée. Chacune des chambres est décoré selon un thème floral. Une mezzanine aménagée en coin lecture et une salle de séjour sont à la disposition de l'ensemble des hôtes. A l'extérieur, un jardin d'un hectare avec terrain de boules permet de se mettre au vert. Deux vélos sont à disposition pour faire quelques balades sur les routes empruntées jadis par George Sand. L'hébergement se trouve face à l'église de Vic avec ses fresques du XII^e siècle. Un lieu calme et reposant.

Saint-Août

■ LES ATTELAGES DE LA VALLÉE NOIRE

La Grande Braudière

02 54 36 67 29 / 06 11 33 81 75

www.locationroulotteaveccheval.com

locattelage@wanadoo.fr



Ouvert d'avril à octobre. Roulotte 4 couchages 970 € la semaine en été, 850 € en basse saison, 460 € le week-end en basse saison. chariot western 10-12 places 865 € la semaine en été, 770 € en basse saison, 465 € la semaine en été, 450 € en basse saison, 260 € la journée l'été, 220 € en basse saison.

Vous cherchez des vacances inoubliables ? Ici, on peut louer une roulotte ou un chariot à la semaine, au week-end ou à la journée. Parfaitement équipées, les roulettes sont conçues pour 4 personnes et permettent de découvrir la campagne au pas tranquille d'une placide jument. Aucune expérience n'est requise, tout le monde arrive sans encombre d'étape en étape. Jean-Paul Etieuve a lui-même fabriqué les roulettes qu'il loue. Il vient le soir au bivouac pour nourrir les chevaux et vérifier l'étape du lendemain. Il propose aussi la location pour des films ou des mariages. Vous pouvez louer un chariot western, à condition d'emporter votre matériel de camping. Passez des vacances insolites pour la grande joie des enfants !

■ CHÂTEAU LA VILLETTÉ

Karin Verburgh

02 54 36 28 46



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre simple 60 € ; chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (table d'hôte : 25 €).

Dans cette charmante demeure bourgeoise du XIX^e siècle, relais de chasse de Napoléon III, une chambre a été aménagée à l'étage avec salle de bain attenante dans un style romantique. La grande salle de chasse est à la disposition des hôtes tout comme le parc ombragé de 30 hectares et les barques sur le vaste étang. Une piscine de 12 mètres sur 5 et la possibilité de pratiquer l'équitation sur demande complètent l'offre de loisirs. Une adresse de charme, avec son jardin fleuri, son kiosque, le potager et les arbres centenaires.

■ ATELIER DU 8EME

Odile Marrié

1, rue du Commerce

06 60 04 54 55

odilemarrie@free.fr

Odile Marrié est céramiste. Formée à l'école de céramique de Vierzon et à l'école des Beaux-Arts de Tours, cette artiste réalise des objets de déco originaux et colorés. Elle a toute une collection de poules, toutes plus amusantes les unes que les autres. Mais elle réalise aussi des chats, des rhinocéros, des hippopotames ou des éléphants. On peut voir (et acheter) ses œuvres à l'office de tourisme de La Châtre. Dans son atelier, on découvre aussi ses

sculptures de femmes et de la vaisselle, ainsi que des sculptures d'inspiration médiévale. Des créations originales et variées.

Saint-Chartier

■ CHÂTEAU DE SAINT-CHARTIER

Prive, ne se visite pas.

Restaurée à la fin du XIX^e siècle, cette forteresse construite au XII^e siècle a été propriété des princes de Déols et des seigneurs de Châteauroux. Une partie de l'édifice a été reconstruite au XV^e siècle, alors qu'en 1810, le comte de Chabrillan fit enlever les toitures pour ne pas avoir à donner l'asile à des prisonniers atteints du typhus. « C'est un redoutable manoir bien entier et très habitable quoique dégarni de meubles... c'est le plus fort de la province et il servit longtemps de résidence aux princes du Bas Berry » (George Sand, *Histoire de ma vie*). Des parties anciennes ont été sauvegardées, les murs d'enceinte avec les vestiges intéressants d'un corps de galerie du XV^e siècle et les communs qui donnent sur la place du village. Bel édifice à voir de l'extérieur.

■ CHAMBRE D'HÔTE LA CROIX VERTE

Vincent et Elisabeth Portier

12, rue des maîtres Sonneurs

02 54 31 02 71

www.maisonlacroixverte.com

lacroixverte36400@gmail.com



Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double 66 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes 25 € sur réservation). Vente (mobilier chiné et rénové).

Vincent et Elisabeth Portier vous proposent trois chambres charmantes sous les toits. Vous aurez une belle vue sur le village ou sur la rivière. Les chambres sont décorées avec sobriété et élégance et portent les doux noms de Lin, Toile et Ecorce. Vous aurez accès au salon avec sa bibliothèque et ses jeux, ainsi qu'au beau jardin clos avec sa terrasse ombragée de tilleuls et le potager. La table d'hôtes est à base de produits du jardin ou locaux. Vos hôtes vous feront découvrir leurs passions : la faïence tournée et peinte à la main et le patchwork. Vous trouverez de beaux souvenirs de vacances dans leur boutique (chaises et fauteuils retapissés avec de beaux tissus, sacs...).

■ CHAMBRE D'HÔTE LA CROIX VERTE

Vincent et Elisabeth Portier

12, rue des maîtres Sonneurs

02 54 31 02 71

www.maisonlacroixverte.com

lacroixverte36400@gmail.com

La boutique d'Elisabeth et Vincent Portier, dans leur maison d'hôtes, propose des céramiques peintes avec délicatesse, mais aussi des patchworks. Une collection de meubles chinés a été redécorée : chaises tapissées avec des cravates de soie, fauteuil tendu de tissus colorés. Ils réalisent aussi des sacs en tissu. Les collections ont un aspect graphique, dans des couleurs sobres ou plus acidulées. Une partie des objets est visible également à l'office de tourisme de La Châtre.

Verneuil-sur-Igneraie

■ POTERIES DE LA VALLÉE NOIRE

Patrick Charoing

34, rue des potiers ☎ 02 54 31 01 27

www.poteries-valleenoire.com

patrick@poteries-valleenoire.com

Ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 14h à 18h.

L'atelier de poterie existe ici depuis 1832. On y travaille encore le grès, émaillé à la main. Patrick Charoing et ses 4 compagnons artisans font découvrir leurs méthodes de tournage et d'émaillage ainsi que leur atelier de travail. La salle d'exposition d'une belle surface (200 m²) présente 250 modèles déclinés en 11 coloris différents, dont le gris de Verneuil. Les poteries sont surtout utilitaires (vaisselle, vases). Adaptées aux usages actuels, elles peuvent passer au lave-vaisselle comme au micro-ondes.

■ LE CHÂTEAU DU PETIT COUDRAY

⌚ 02 54 31 08 64 / 06 08 26 65 95

www.chateauducoudray.com

chateauducoudray@wanadoo.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 2 mai. Haute saison : ouvert du jeudi au mardi de 10h à 12h et de 14h à 18h. En mai et de septembre à la Toussaint, ouvert seulement l'après-midi. Adulte : 2,50 €. Enfant : 2 €. Visite commentée 3,50 €, nocturne 5 €.

Au fil des années, le Château du Petit Coudray est devenu un incontournable pour tous ceux qui veulent découvrir

les sites sandiens. En effet, c'est ici qu'Aurore Dupin, future romancière à succès plus connue sous le nom de George Sand, rencontre Jules Sandeau. Avec lui, elle discute, écrit, philosophe, aime, revit. En juillet 1830, le jardin du Coudray est « comme qui dirait le point de concours où nos deux planètes sont venues se rencontrer pour faire ensuite le voyage de la vie en commun » (*Histoire de ma vie*, George Sand). Lydie et Pierre Rauzy vous accueillent dans cette maison de maître des XV^e et XVI^e siècles dont ils sont tombés amoureux et qu'ils ont restaurée avec application. Un joli coup de cœur. Des animations sont organisées l'été (concerts, contes).

Visc-Exemplet

■ ATELIER CAROLYN MERLE-RÉMOND

12, route de La Châtre

⌚ 02 54 30 07 92 / 09 65 01 44 66

www.ceramique-merle-remond.com

Atelier ouvert tous les jours sur rendez-vous.

Carloyn Merle-Rémond est céramiste, elle travaille le grès. Elle a pris la suite de son époux Denis, décédé en 2012, et expose les œuvres de ce dernier dans son atelier. Cette potière réalise des sculptures animalières en terre, des épis de faïence, mais aussi des fresques en grès émaillé ou des poteries plus classiques. Elle expose à l'office de tourisme de La Châtre. L'été, elle anime également des stages de poterie, pour transmettre les techniques de modelage aux enfants comme aux adultes.

NEUVY-SAINT-SÉPULCHRE

Ce gros bourg, proche de la « Vallée Noire », doit son nom à son imposante basilique du XI^e siècle. Construite à l'imitation du Saint-Sépulcre de Jérusalem et dédiée à saint Jacques, cette église a été restaurée par Viollet-le-Duc au XIX^e siècle. C'est une étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Elle accueille également une Société de Pomologie très active qui possède trois vergers conservatoires et organise des formations. Il s'y tient chaque année en octobre une grande manifestation : les Journées de la Pomme. Le bourg est connu aussi pour sa grande foire biologique du dernier week-end d'août.

Points d'intérêt

■ BASILIQUE

⌚ 02 54 30 80 81

gilbert.ranjon@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Visite libre tous les jours, en dehors des offices, l'été, visite guidée le mardi à 15h30 et sur demande. Groupe : 1,70 €.

Le bourg de Neuvy-Saint-Sépulcre doit son nom à sa basilique. Sa construction, sur le modèle du Saint-Sépulcre de Jérusalem, commence au retour de pèlerinage d'Eudes de Déols en Terre Sainte en 1042. Cet édifice typiquement roman, situé sur le chemin de Saint-Jacques-

de-Compostelle, est unique en France. Le monument se compose d'une nef centrale avec collatéraux et chevet plat et d'une rotonde, avec déambulatoire circulaire à trois niveaux d'arcades. Admirez les onze colonnes qui délimitent les travées et le décor sculpté de la rotonde, feuilles d'acanthe et bestiaire symbolique de lions, chats, centaures, serpents, etc. En 1257, un autre Eudes de Déols, cardinal et légat du pape à la septième croisade, fit don au Chapitre d'un fragment du tombeau du Christ et de trois gouttes de son sang. Cette relique est à l'origine du pèlerinage du Précieux Sang du Christ qui a toujours lieu le lundi de Pâques.

■ PLAN D'EAU

Route de l'Augère

⌚ 02 54 30 80 27

marie.neuvy-saint-sepulchre@wanadoo.fr

Pêche ouverte du 1^{er} avril au 15 octobre. 10 €.

Le plan d'eau de Neuvy-Saint-Sépulchre est une retenue réalisée sur la rivière Bouzanne. Situé en contrebas du bourg, l'endroit est très bucolique. Bien que facile d'accès, il est tranquille.

Le plan d'eau dispose de parkings, de sanitaires, de jeux pour les enfants, de tables de pique-nique et même d'un restaurant avec une belle terrasse. Il touche également le camping. La pêche y est ouverte d'avril à octobre. On y prend des carpes et des rotengles, comme des gardons et des chevesnes.

Le couvert

■ LA CHARRETTE

21, place Champ de Foire

02 54 30 81 79

www.lacharrette.com

accueil@lacharrette.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi. Le soir pour les banquets. Menus de 19 € à 32 €. Accueil des groupes. Vente à emporter.

La cuisine que vous propose La Charrette, établissement situé un peu à l'écart du centre de Neuvy, est simple et de type traditionnel ; le week-end, vous pouvez opter pour des mets plus élaborés (avec supplément) réalisés par un maître artisan cuisinier : cuisse de pintade au cidre, filet de perche sauce dieppoise, poêlée de poire aux épices... La Charrette est également le seul hôtel de la ville, proposant 4 chambres bien tenues.

Le gîte

■ L'ÉTOILE DE LA FONTCHEVRIÈRE

4, ruelle de la Fontchevrière

09 52 97 18 16 / 07 81 18 37 57

www.etoiledelafontchevriere.fr

contact@etoiledelafontchevriere.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 7 chambres. Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 € (pour un enfant, 20 € après 12 ans). Label Tourisme & Handicap. Wifi gratuit. Prêt de vélo possible. Parking gratuit devant la maison en cour privée. Garage moto fermé et gratuit. Lit de bébé et chaise haute.

Le propriétaire des lieux est motard et se montre ravi d'accueillir ses amis motards, mais il est tout aussi ravi de recevoir tous les curieux et autres pèlerins (le chemin de Compostelle passe par ici) désireux de découvrir le Berry. Sept chambres spacieuses et bien équipées permettent aux couples et aux familles de s'installer à leur aise. Une suite familiale est composée de 3 chambres. Une cuisine commune permet également de préparer les repas en toute convivialité. Les couleurs sont chaleureuses et les équipements modernes.

Chambres d'hôtes

■ AUX COULEURS DE NEUVY

2, place Georges Clemenceau

02 54 30 22 27 / 06 09 91 45 31

www.auxcouleursdeneuvy.fr

auxcouleursdeneuvy@gmail.com

3 chambres. Studio / appartement de 60 € à 120 €. Pas de petit déjeuner. Wifi. Vente (brocante, cadeaux, souvenirs religieux).

Cette grande maison au cœur du bourg héberge au rez-de-chaussée une boutique (droguerie, brocante, souvenirs religieux, matériel de randonnée). A l'étage, trois studios de 20 à 35 m² sont loués aux hôtes de passage, qu'ils soient pèlerins ou non... Agréablement

meublés, ils permettent d'héberger 2 à 5 personnes. Les deux plus grands disposent d'une kitchenette, ce qui permet d'être autonome. L'accueil est chaleureux et vous pourrez repartir avec un petit meuble ou un tableau : les éléments de déco des chambres sont à vendre.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LES FRÈNES**

Route de l'Augère

06 72 24 95 52

campingsfrenes@orange.fr



Ouvert du 15 juin au 15 septembre. Locations toute l'année. 35 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. 2 bungalows jusqu'à 8 personnes. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration.

Le camping municipal est convivial et bucolique. Situé en contrebas du bourg, il permet d'accéder facilement aux commerces tout en étant en retrait de la route très fréquentée qui traverse Neuvy-Saint-Sépulchre. Il donne sur le plan d'eau dévolu à la pêche.

Le restaurant est à sa porte. Dans son enceinte, la baignade récréative (payante) permet de nager sous la surveillance d'un maître-nageur les après-midi d'été. Des cours de natation sont dispensés également. C'est un bon endroit pour découvrir la région, de la Vallée Noire à Argenton-sur-Creuse.

Emplettes

■ LES RUCHERS DE LA VALLÉE NOIRE

Raveau-Desnoyers

72 bis, Route de La Châtre

02 54 30 85 64

pauldes@club.fr

Vente à l'exploitation sur rendez-vous.

Les ruchers de Paul Desnoyers produisent du miel bio. On y trouve bien entendu du miel de fleurs crémeux et fondant, du miel d'acacia couleur ambre, à la saveur très fine, du miel de montagne plus corsé. Paul Desnoyers réalise aussi de l'hydromel et du pain d'épices. La conservation se fait en petits pots (500 g) ou en plus gros (1 kg). On trouve les miels dans de nombreuses boutiques locales, ainsi que dans les magasins bio du département.

Dans les environs

Cluis

■ ÉGLISE SAINT-PAXENT

C'est un bel édifice cistercien de granit, grès et schiste, de style transition roman gothique, qui date des XII^e et XIII^e siècles. Inscrite aux Monuments historiques, l'église est remarquable par sa haute nef et ses lignes pures. Dédiée à saint Paxent et à saint Etienne, elle abrite une statue exceptionnelle de la Vierge en marbre de Paros, du XIV^e siècle. La statue provient de la chapelle du château de Cluis-Dessous.

■ OXYGENE 40

16, route de Jarnac

06 03 61 58 19

www.oxygene40.com

oxygene40@yahoo.fr

Dates : se renseigner. 1 à 5 personnes : 55 €. Autres tarifs : se renseigner. Dégressif selon le nombre de participants. Oxygène 40 est une des premières structures à avoir lancé le saut à l'élastique en France. Elle propose aux amateurs de sensations fortes une expérience mémorable : plonger dans le vide depuis le grand viaduc de Cluis. Celui-ci surplombe la campagne et offre un beau point de vue sur les environs. Proche du centre-bourg, ce viaduc est interdit à la circulation. Pour votre sécurité, le matériel est testé et remplacé périodiquement. La société propose aussi de sauter du viaduc de l'Isle-Jourdain dans la Vienne.

Fougerolles

■ ABBAYE DE VARENNES

06 85 82 41 62 / 01 42 47 93 09

gilles.wolkowitsch@orange.fr

Ouverture du 1^{er} juillet au 1^{er} septembre, les week-ends de Pentecôte et de l'ascension et aux journées du Patrimoine. Ouvert tous les jours de 13h à 19h.

Cette ancienne abbaye cistercienne des XIII^e, XVII^e et XVIII^e siècles a connu bien des vicissitudes avec les guerres de Religion, la Fronde et la Révolution. Elle a été également une halte sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, a inspiré George Sand qui y situe des épisodes des *Beaux Messieurs de Bois Doré*, et accueillit en 1900 une vieille famille d'aristocrates berrichons libres-penseurs, les Vasson. Leur fille unique Jenny de Vasson (1872-1920) y réalisa l'essentiel de son œuvre photographique et y recevra son cercle d'amis : les peintres Maillaud et Naudin, les écrivains Maurice Rollinat, Roger Martin du Gard, André Maurois, Jean-Richard Bloch... L'abbaye est à présent partagée en deux propriétés, et les logements des convers et le cloître XIII^e siècle avec ses arcades ne se visitent plus. Cette partie du monument a été rachetée par une famille américaine. La partie église et logement de l'abbé sont toujours visibles.

■ LE CAMPAGNARD

Le Bourg

02 54 31 33 40

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le midi ; le week-end le midi et le soir. Haute saison : du lundi au jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 17,50 € à 26 €. Formule du midi : 13,50 € (du lundi au samedi). Terrasse. Vente à emporter.

Ici on ne fait pas de chichis, le restaurant mérite bien son nom : on vient pour se restaurer et on ne chipote pas dans son assiette. Les menus offrent plusieurs suggestions, pour une cuisine traditionnelle. Le week-end ou sur commande, le chef propose des menus plus élaborés. Le service est rapide et efficace, l'ambiance chaleureuse. Le restaurant est vaste : il comprend 3 salles et peut accueillir 120 convives. Situé à 10 kilomètres de La Châtre, c'est un lieu idéal pour se restaurer correctement à peu de frais. Deux terrasses.

Lys-Saint-Georges

■ EGLISE

L'église date en grande partie du XIII^e siècle et elle a des proportions harmonieuses. L'édifice est peint, dans sa presque totalité, de couleurs vives, rappelant celles des Bertrand du Lys, qui étaient les châtelains du lieu jusqu'en 1737. La chapelle du XV^e siècle comporte une cheminée monumentale ornée du blason du seigneur local. L'église a été rénovée en 2011. Aujourd'hui, elle est joliment éclairée à la nuit tombée.

■ MAISON DU JARDINIER

02 54 30 81 55 / 02 54 30 81 07

gdieltz36@gmail.com

Ouvert de mai à fin août. Haute saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h30 à 18h. En mai ouvert seulement le dimanche 14h30-16h, en juin ouvert du jeudi au dimanche jusqu'à 17h. Gratuit.

Une ravissante maison, anciennement habitée par le jardinier du château médiéval de Lys-Saint-Georges, est aménagée avec un intérieur berrichon typique du XIX^e siècle : lit à rouleaux, four encastré dans l'âtre, maie... Le logis tient dans une seule pièce, comme autrefois. Le musée fait revivre les traditions populaires d'antan et propose des expositions d'artistes et d'artisans locaux sous l'impulsion de quelques habitants du village (dans la deuxième pièce du musée). Des visites guidées du village sont proposées pour les groupes.

■ AUBERGE LA FORGE

7, rue du Château 02 54 30 81 68

www.restaurantlaforge.com

Maitre Restaurateur. Fermé deux semaines en septembre – octobre et trois semaines en Janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h30 à 21h. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 33 € à 52 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 22 € (en semaine). Terrasse. Le restaurant s'intègre parfaitement dans cet agréable village, avec une façade discrète dans une enfilade de maisons basses aux toits de tuiles du pays. Dans la salle à manger rustique, les tables sont superbement dressées, nappées de blanc avec porcelaine et argenterie. La cuisine est inventive autour de produits frais et locaux : aumônière de crottin fermier, pieds de cochons farcis aux escargots du Berry, médaillons de ris de veau à la crème de champagne... Porc bio, volailles, escargots, miel, légumes et fromages sont produits à proximité. Une table gastronomique reconnue.

Mers-sur-Indre

■ LA MARE AU DIABLE

Située dans les bois de Chanteloube, non loin de Nohant, la Mare au Diable existait au temps de George Sand, qui s'y promenait avec ses enfants. La mare est d'ailleurs recensée sur le cadastre en 1848. Cependant, la mare actuelle ne ressemble plus du tout à ce qu'elle était en 1844, lorsque Maurice la dessinait pour sa mère. Elle est bien réduite. Malgré cela, la Mare au Diable version contemporaine a tout de même un petit côté mystérieux sous les grands arbres.

■ LES RUCHERS DU BAS-BERRY

Les Genestières

02 54 36 96 62 / 06 18 53 72 22

Thierry Pernet est installé à Mers-sur-Indre, dans le bocage de la Vallée Noire. Cet apiculteur récolte et met en pot plusieurs variétés de miel de ses ruches : celui de printemps doux et fondant, celui d'été plus corsé, à la robe ambree, et celui de fleurs sauvages. Il vend également du pollen de fleurs, des bonbons au miel, des bougies... Ses produits sont en vente chez de nombreux commerçants locaux, notamment dans les magasins de producteurs.

Montipouret

■ ÉGLISE SAINT-MARTIN

« Disons un beau bonjour au gros clocher de Montipouret qui est l'ami de tout le monde » George Sand — *François le Champi*. Elle date des XII^e, XV^e et XVI^e siècles et les chapiteaux romans du chœur et des chapelles latérales voutées d'ogives sont particulièrement remarquables. Les vitraux sont contemporains : une partie a été réalisée par Georges Dettviller dans les années 1960 et sept verrières abstraites, très épurées, sont l'œuvre de Jean Mauret, en 2004.

■ LE MOULIN D'ANGIBAULT

02 54 31 11 46

<https://moulin-angibault.jimdo.com>

moulin-angibault@orange.fr

Sur la D943, direction Montipouret, puis Sarzay.
Ouvert de Pâques à la Toussaint. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 18h. Juillet-août : fermeture à 19h. Adulte : 3,50 €. Visite guidée. Animations. Parking. Boutique de produits du terroir.

C'est le moulin qui a inspiré à George Sand son roman *Le Meunier d'Angibault*. En parfait état de marche, le mécanisme du moulin avec ses allochons (dents) de bois (du XVIII^e siècle) est entraîné par la force de l'eau de la Vauvre. Rencontrez Grand-Louis qui fabrique sa farine, promenez-vous le long de l'allée des Chênes si chère à la «bonne dame de Nohant», ressourcerez-vous dans ce lieu qui a gardé l'âme de l'écrivain. Tout est intact, respirez, ouvrez grand les yeux, vous êtes en 1844 et George Sand discute avec le meunier d'Angibault. Le moulin est en outre proche d'un sentier découverte de la biodiversité dans les 7 hectares de prairie en bord de rivière. Des animations ponctuent l'année (lectures, ateliers d'écriture, expositions, animations sur les plantes ou les nichoirs, marché de producteurs...). Une boutique permet de découvrir des produits du terroir.

■ BIRETTE ET CABOCHE

1, place de la République

www.berrichon.com

Ouvert du jeudi au samedi de 14h30 à 18h30. Boutique en ligne et nombreux points de vente.

Philippe Lelard, créateur de T. Company, a ouvert une boutique à Montipouret. Il y propose les thés et infusions dont il assemble les saveurs : le fameux Pisse-Mémé décliné maintenant pour toute la famille, le snow ice-tea, la poudre de perlumpinpin, tisane ensorcelée, secret de l'ours...) ainsi que de nombreux autres produits locaux.

On trouvera des apéritifs, du miel, du chocolat, des biscuits... La boutique a un décor joyeusement rétro. La vente en ligne est possible également.

Sarzay

■ CHÂTEAU DE SARZAY

02 54 31 32 25

www.sarzay.net

sarzay@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 6 €. Enfant : 4 €. Groupe : 5 €.

Le château de Sarzay, que George Sand appelle le château de Blanchemont dans *Le Meunier d'Angibault* est un donjon logis en carré long, forme architecturale assez courante aux XIV^e et XV^e siècles. Elle fut la propriété de la famille de Barbançois jusqu'en 1720, et se composait à l'origine de 38 tours et 3 ponts-levis sur de profondes douves. Lors de son acquisition par son propriétaire actuel, en 1982, il ne subsistait que deux tours dont une qui abritait la chapelle seigneuriale. Richard Hurbain en a reconstruit trois, restauré les douves, la chapelle et la halle, ce qui lui a valu des problèmes énormes avec les Monuments de France et le prix du comité américain de la demeure historique. Il faut aller voir les deux derniers étages du château, la superbe cheminée et la charpente. Là-haut, on comprend le coup de cœur de Richard Hurbain pour ce château.

■ RESTAURANT DU CHÂTEAU

1, route de Nohant

02 54 31 31 13

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 18 € à 27 €. Formule du midi : 13 €. Plats à emporter : 7 € la portion. Terrasse. Voilà un restaurant sympathique où l'accueil est très agréable. Dans une salle sans prétention, on vous sert une bonne cuisine traditionnelle comme la pièce de bœuf aux girolles ou la tête de veau. Les assiettes sont copieuses, ce qui en fait le rendez-vous des artisans en semaine. Buffet d'entrées le midi et menu unique. La terrasse est installée devant la façade couverte de vigne vierge. De là, on profite d'une belle vue sur l'impressionnant château.

■ CHÂTEAU DE SARZAY

02 54 31 32 25

www.sarzay.net

sarzay@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus.

La forteresse de Sarzay fut bâtie vers le milieu du XIV^e siècle par le seigneur Matthieu de Barbançois. Avec ses tours resserrées autour d'un donjon central, elle a grande allure. Depuis 1983, Richard Hurbain, le propriétaire, s'attache à redonner son aspect d'origine à ce site unique en le « partageant » avec ses hôtes le temps d'une nuit ou d'un séjour en pays sandien. Quatre chambres autour d'une salle commune sont proposées aux hôtes de passage, de même qu'un gîte de trois chambres. Les hébergements ont gardé leur caractère ancien (tomettes au sol, murs à pierres vues, meubles traditionnels).

SAINTE-SÉVÈRE-SUR-INDRE

C'est à Sainte-Sévère, charmante commune, que Jacques Tati a tourné quelques scènes de son film *Jour de fête* en 1947. Plusieurs siècles avant, l'endroit connaissait une importante activité humaine préhistorique. En témoignent les nombreux éléments archéologiques qui ont été découverts dans les environs. La ville a gardé son charme avec sa porte fortifiée, la halle où se tient le marché et le musée dédié à Jacques Tati : la «Maison de Jour de Fête».

Points d'intérêt

■ MAISON DE JOUR DE FÊTE

Place du Marché

02 54 30 21 78

www.maisondejourdefete.com
contact@maisondejourdefete.com



Groupe sur réservation. Fermé en janvier après les vacances de Noël. De février à début juin et de la mi-septembre à début janvier, ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h, fermé le lundi. De début juin à la mi-septembre : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 6 €. Groupe (50 personnes) : 6 € (3.50 enfant de 6 à 11 ans, 5.50 € enfants de 12 à 17 ans). Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations. Séances de spectacle à horaires fixes : 14h, 15h, 16h et 17h. Entre juin et mi-septembre : départ à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h et 18h.

A l'endroit même où Jacques Tati a tourné de nombreuses scènes de son célèbre film *Jour de fête*, en 1947, a été installé un musée. La visite se fait sous forme d'un parcours spectacle de 70 minutes en Scénovision, qui allie projection, décors reconstitués et décors animés. C'est une visite incontournable pour tout cinéphile qui se respecte ! Des soirées projection sont aussi organisées.



Des animations sont prévues pour les enfants pendant les vacances (jeux, stage cinéma). La boutique permet de replonger dans l'ambiance rétro des années 1950 entre papier buvard, boîte à musique, roudoudous et jolies boîtes de caramel.

Le couvert

■ LE RELAIS DU FACTEUR

NOUVEAU

25, avenue de l'Auvergne

09 83 21 62 73

le.relaiss.du.facteur@bbox.fr

Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Haute saison : du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mercredi midi. Service bar l'après-midi. Langues parlées : français et anglais. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14 €. Vin au verre. Accueil des groupes (capacité : 70 couverts). Chaises bébé. Terrasse. Au Relais du Facteur c'est jour de fête tous les jours ? Ce restaurant, ouvert depuis l'été 2012, fait le bonheur des habitants de Sainte-Sévère comme des touristes de passage qui viennent s'immerger dans l'univers de Jacques Tati. A l'intérieur, le cadre est chaleureux et simple. Cheminée, poutres en bois, armoire malouine, vaisselle anglaise, couverts en argent côtoient un éclairage moderne, dans une bâtie du XV^e siècle remise aux normes. Le chef réalise aussi bien des petits plats traditionnels qui rendent hommage aux produits locaux (croustillant de chèvre) que d'autres plats plus créatifs avec une excellente maîtrise des sauces et des cuissons. La poule noire du Berry au vin jaune est servie avec des crosnes, des morilles, une purée de patates douces et du foie gras poêlé. Un délice ! Pour les enfants, un espace jeux et bibliothèque est prévu. L'ambiance « bistro » permet de mettre tout le monde à l'aise et le service s'effectue dans la bonne humeur. De plus, les tarifs restent très raisonnables.



La maison de Jour de Fête à Sainte-Sévère.

■ Dans les environs

Lignerolles

■ LE DOMAIN DE DARDINES

Dardines

02 54 30 54 51

Le domaine de Dardines fabrique du fromage de vache : le Dardinois (fromage à pâte molle comme un brie) ou le Colombier. Il élaboré aussi du beurre, du fromage blanc, du fromage aux fines herbes ou au poivre et des yaourts fermiers (nature ou aux fruits). La vente se fait à la ferme une fois par mois et sur les marchés locaux, comme à Sainte-Sévère, sous la halle. Le domaine appartient au réseau « Bienvenue à la Ferme ».

Pouiligny-Notre-Dame

■ LES DRYADES

28, rue du Golf

02 54 06 60 60

www.les-dryades.fr

info@les-dryades.fr

OUvert le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 26 € à 55 €. Accueil des groupes.

Le restaurant Harmonie des Dryades propose différents types de mets dans un cadre très agréable. Les produits locaux sont mis en valeur : escargots, foie gras, velouté d'orties revisité, cuisse de lapereau rôtie au vin de Sancerre, filet de sandre à la crème de chèvre, soupe de fruits rouges au miel. Le midi, la cuisine propose des plats plus simples et un service de type brasserie. Le soir, le restaurant est plus gastronomique. Les baies vitrées offrent une vue imprenable sur le parc extérieur. La terrasse permet d'admirer le jeu des golfeurs.

■ LES DRYADES****

28, rue du Golf

02 54 06 60 60

www.les-dryades.fr

info@les-dryades.fr



Logis. 85 chambres. De 79 € à 191 €. Petit déjeuner : 12,50 €. Wifi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

Le Domaine des Dryades associe un vaste hôtel, un restaurant, un golf et un centre de remise en forme, sur un terrain de 70 hectares. C'est donc un lieu privilégié où l'on vient se relaxer et se détendre. L'établissement propose 85 chambres. Les balcons ont vue sur la piscine et le parcours de golf. Le restaurant donne le choix entre un service brasserie le midi et une table plus raffinée le soir, au goût du terroir.

■ GOLF DU DOMAIN DE DRYADES

28, rue du Golf

02 54 06 60 67

www.les-dryades.fr

info@les-dryades.fr

OUvert toute l'année. Green fee 18 trous 41 € à 56 €. 20 € le mardi en basse saison. Restauration. Boutique. Hôtel.

Le golf des Dryades, membre Golfy, bénéficie d'un cadre exceptionnel. Il est situé juste en dessous de l'hôtel dont il est la propriété. Son parcours est classé parmi les plus beaux de France avec 18 trous Par 72 au milieu des grands chênes, practice, putting-green et parcours d'entraînement. Son parcours de 6 120 mètres comprend 16 obstacles d'eau, il est assez technique. Après l'effort, un petit tour au club-house ou dans la piscine privée est recommandé. Il est possible de louer du matériel sur place ou d'en acheter à la boutique. On peut aussi prendre des cours avec un professeur.

■ LES DRYADES

28, rue du Golf

02 54 06 60 60

www.les-dryades.fr

info@les-dryades.fr

Entrée : 25 € (spa demi-journée, 35 € journée). Abonnement 6 mois SPA ou fitness à partir de 230 €, enveloppement 42 €, modelage à partir de 40 €, gommage à partir de 45 €. Restauration.

Le Domaine des Dryades est situé dans un cadre magnifique, à quelques kilomètres du point le plus élevé du département, la colline de Fragne – 450 mètres d'altitude. Son restaurant au luxe feutré bénéficie d'un panorama superbe sur le Boischaut alentour et sur le golf de 18 trous, propriété de l'hôtel. L'établissement Les Dryades dévoile un spa rénové avec une belle carte de soins (enveloppement, gommages, massages, soins du visage, des pieds, des mains, rituels du monde...). Un lieu idéal pour une remise en forme ou une escapade bien-être. Le Domaine abrite aussi un hôtel.

Vigoulant

■ LA FERME DES VACANCES

Les Pouges

02 54 30 60 60

www.lafermedesvacances.com



Gîtes de France (3 épis). Fermé en février. 4 chambres. Chambre double 50 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 8 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (accueil équestre). Wifi. Restauration (repas : 16 €).

Dans l'extrême Boischaut Sud, tout près du département de la Creuse, une ancienne ferme restaurée vous accueille. Vous y trouverez 4 chambres avec salle d'eau attenante et entrée privative, une grande salle à manger commune, un jardin, un étang et une piscine. On peut pêcher dans l'étang, découvrir les animaux de la ferme (volailles, lapins, moutons). Le repas est préparé avec les produits de la ferme, accompagné de pain maison. Un lieu convivial et tranquille, pour se reposer ou explorer les environs (maison de George Sand, musée Tati, château de Boussac en Creuse...).

LA BRENNNE ET SON PARC NATUREL RÉGIONAL

AZAY-LE-FERRON

■ CPIE (CENTRE PERMANENT D'INITIATIVES POUR L'ENVIRONNEMENT)

Communs du château

35 rue Hersent-Luzarche ☎ 02 54 39 23 43

www.cpiebrenne.org

cpie.brenne@wanadoo.fr

160 € la demi-journée d'animation, 320 € la journée.
Stage 5 jours : 400 €.

Le CPIE Brenne-Berry est actif depuis longtemps dans le département de l'Indre (et vient de créer une antenne dans le Cher en 2016). Il propose des animations pour découvrir la nature et l'environnement. Ses thèmes sont la biodiversité animale ou végétale, la forêt, le jardin au naturel, les paysages de la Brenne, la cistude, la visite d'une ferme ou la cueillette de plantes sauvages comestibles. Les animateurs sont à l'écoute des enfants et de leurs attentes, tout en ayant un projet pédagogique très construit. Le CPIE propose aussi des stages aux adultes pour apprendre à identifier des animaux ou des plantes, pour s'initier à la vannerie, au croquis naturaliste... Des propositions de grande qualité.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU D'AZAY-LE-FERRON

31/33, rue Hersent-Luzarche

⌚ 02 54 39 20 06

www.chateau-azay-le-ferron.com

chateauazayleferron@orange.fr

Indre

■ Ouvert de fin mars à mi-novembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h30. En avril, mai, juin et septembre : fermeture à 18h. En octobre et novembre : fermeture à 17h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 € (tarif réduit : 6 €). Enfant (de 6 à 18 ans) : 4,50 €. Groupe (15 personnes) : 6 €. Pour les parc et jardins seuls : 3,50 € par adulte et 2 € par enfant. Tarif famille nombreuse, 22 €. Accueil enfants (animation famille). Visite guidée. Animations. Parc, salle de pique-nique avec distribution de boissons chaudes.

Quel beau programme d'animations que nous réserve ce château qui se dresse au cœur du Parc naturel Régional de la Brenne ! De Pâques à Halloween, de multiples événements y ont lieu : chasse aux œufs, expositions, concours, concerts, spectacles, marchés de producteurs et visites insolites. Le château possède l'allure typique de ses homologues de la Loire. Il est constitué de quatre parties datant de différentes époques : la tour Frotier (XV^e), l'aile d'Humières (XVII^e), le pavillon François I^{er} (XVI^e) et le pavillon Breteuil (XVIII^e). On y visite 15 pièces richement meublées. Les communs remontent au XVII^e et sont reliés au château par une galerie construite en 1926. A l'extérieur, on profite d'un parc paysager d'une incroyable diversité végétale. Idéal pour des sorties familiales, le château enchantera à chaque visite petits et grands (ateliers pour enfants sur réservation). Le parc de 26 ha est composé d'une roseraie, d'un jardin avec topiaires, de vergers et d'un vaste parc à l'anglaise.

Le Pays des mille étangs

Le Parc naturel régional de la Brenne couvre 51 communes, d'Obterre au nord à Tilly au sud et de Néons-sur-Creuse à l'ouest jusqu'à Luant à l'est. Ce parc est connu surtout par ses étangs (plus de trois mille) qui attirent des milliers d'oiseaux d'eau, migrateurs ou non. C'est un paradis pour les ornithologues qui peuvent y étudier de nombreuses espèces de canards, sarcelles, hérons et autre limicoles, sans parler des grues. Des poissons y sont élevés et vendus sur place (frites de carpes, terrine de brochets, poissons fumés...). Mais le paysage de Brenne n'est pas composé uniquement d'étangs et de buttons (ces petites collines de grès qui animent le relief assez plat). Sa partie nord comporte également de belles forêts (forêt de Preuilly, forêt de Lancsome), tout comme au sud de la Creuse (forêt de la Luzeraize). Au sud de la Creuse, se dessine un paysage de bocage dans des vallées, quand la frange nord-ouest se caractérise par de grandes cultures sur le plateau.

Le parc propose de nombreuses activités nature (randonnées, baignade, escalade, découverte de la nature). C'est aussi un lieu de production de fromage de chèvre, de miel... Depuis le 1^{er} janvier 2018, un office de tourisme regroupe ces offres : Destination Brenne (www.destination-brenne.fr). Il dispose de plusieurs bureaux d'information dans le territoire du parc : à Azay-le-Ferron, Mézières-en-Brenne, Rosnay (la Maison du Parc), Le Blanc, Bélâbre et Saint-Benoît-du-Sault. Le site Internet du parc naturel donne aussi bien des renseignements utiles : www.parc-naturel-brenne.fr.

■ MAISON DU PARC NATUREL**RÉGIONAL DE LA BRENNNE****Hameau du Bouchet****ROSNAY****02 54 28 12 13****www.parc-naturel-brenne.fr**

OUVERT tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Gratuit. Restauration. Boutique. En plein cœur de la Brenne, dans le hameau classé du Bouchet, la Maison du Parc vous propose un accueil touristique, avec notamment un diaporama sur grand écran de cinq thèmes au choix (l'étang, les oiseaux, la cistude...), un lieu de vente géré par l'association La Boutique du parc (produits locaux, librairie nature) et un espace d'expositions temporaires. Il vous est également possible de goûter toute la journée, à l'espace restauration, des frites de carpe, des tartines de carpe fumée, du Pouligny-Saint-Pierre, des crêpes...

Le couvert**■ HÔTEL-RESTAURANT TERRE DE BRENNNE****2, rue du Docteur Boyer Nioche****02 54 39 24 43**

OUVERT tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 19,50 € (+carte). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Terre de Brenne se situe à deux pas du château d'Azay-le-Ferron dans un ancien relais de poste classé. Quoi de plus naturel que d'aller y déjeuner au sortir d'une visite ! Ce restaurant a été repris début janvier 2015 par Isabelle et Alain qui souhaitent dynamiser le lieu. Le restaurant a d'ores et déjà pris une allure de bistro parisien. Le chef n'hésite pas à venir faire un tour en salle. Le midi en semaine, le menu propose une cuisine bistro avec un choix de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts (tête de veau, steak, quiche...). Le week-end, les plats sont plus élaborés : on déguste le canard de la ferme de Plume-Cane ou les fromages locaux. La salle est bien éclairée grâce aux deux verrières rondes (vestiges du passage des chevaux au XVIII^e siècle), elle est meublée de petites tables en bois sombre et de chaises noires et blanches confortables. Les trois terrasses font le bonheur des estivants, elles permettent de servir plus d'une centaine de couverts et l'une d'elles dispose d'un grill extérieur.

Le gîte**■ HÔTEL-RESTAURANT TERRE DE BRENNNE******2, rue du Docteur Boyer Nioche****02 54 39 24 43**

OUVERT toute l'année. 9 chambres (dont 2 accessibles aux personnes à mobilité réduite). Chambre double de 58 €

à 65 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus. WiFi gratuit. Restauration. A deux pas du château d'Azay-le-Ferron et au cœur du pays des mille étangs.

L'hôtel Terre de Brenne a connu des rénovations successives et offre désormais des chambres aux couleurs parme, chaleureuses et confortables. Sept d'entre elles sont situées à l'étage, au-dessus du restaurant et deux autres dans une dépendance de plain-pied. Au mur, sont accrochés des tableaux aux couleurs chatoyantes réalisés par la propriétaire, Isabelle. Les chambres sont équipées de télévision écran plat, possèdent soit un lit double, soit deux lits simples et sont de belles dimensions. Certaines conservent le cachet de l'ancien avec leurs poutres et leurs pierres apparentes. Rappelons que cet établissement classé abritait jadis le relais de poste d'Azay-le-Ferron. Une adresse où il fait bon séjourner pour silloner la Brenne en toute saison.

Chambres d'hôtes**■ DOMAINE DE LA BOTTERIE****24, rue Louis Cassas****02 54 39 23 77 / 06 81 16 14 74****www.domainedelabotterie.com.fr****j.a.legros@wanadoo.fr**

Gîtes de France (4 épis). 3 chambres. Lit supplémentaire : 30 €. Gratuit : enfant de moins de 6 ans. Connexion Internet. Charme et tradition sont les deux mots qui viennent à l'esprit lorsqu'on découvre ce domaine. Autour de cette longère berrichonne entièrement rénovée se trouve un agréable jardin fleuri qui sent bon la glycine, la lavande, la rose ou l'arum... Un peu plus loin, le potager et la vigne offrent d'autres paysages. Andréa et Jacques vous accueillent dans un cadre des plus romantiques. A noter que 2 des 3 chambres possèdent la climatisation. Leur décor est soigné, avec des meubles anciens.

Emplettes**■ FERME DU CAROIRE****10, Champ d'oeuf****02 54 37 01 52 / 06 80 40 75 13****fcaroire@gmail.com**

OUVERT du lundi au samedi de 16h à 19h. De début février à fin décembre.

A la ferme du Caroire, Christophe Vandooren élève des chèvres et des vaches. Il produit du fromage de chèvre mais il vend aussi de la viande de chèvre et de chevreau, ainsi que de la viande bovine, des plats cuisinés et du jus de pomme. On peut acheter ses produits à la ferme ou sur les marchés. L'éleveur a un banc au marché de Saint-Gaultier le vendredi, à ceux du Blanc et d'Argenton-sur-Creuse le samedi. Il est possible également de visiter la ferme, sur demande. Une sortie à faire avec des enfants ! Membre du réseau Bienvenue à la Ferme.



Des guides de voyage sur plus de **700** destinations
www.petitfute.com



Suivez-nous sur

BELÂBRE

■ OFFICE DE TOURISME

La Quintaine

02 54 37 22 21

www.ville-belabre.fr

tourisme.belabre@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Location de barques, canoës et vélos en saison.

L'office de tourisme de Bélâbre se situe à l'entrée du camping, en bord de rivière. Julie vous informe toute l'année sur les manifestations touristiques, les hébergements et les activités à faire localement. L'office de tourisme gère également le camping (24 emplacements, 5 chalets et aire de camping-car) et les différentes locations de barques et canoës, de vélos, tout comme le mini-golf. Un cyber-espace avec wifi est disponible.

Le gîte

■ LA QUINTAINE

La Quintaine

02 54 37 22 21

www.ville-belabre.fr

tourisme.belabre@wanadoo.fr



Fermé d'octobre à avril. 24 emplacements (dont 16 pour les caravanes). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 8,50 €. Chalets jusqu'à 5 personnes de 170 € à 310 € la semaine. Camping : 2 adultes, voiture et tente ou caravane 8 €. Aire de camping-car : 4 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wifi. Location de barques et canoës.

Au cœur du Parc naturel régional de la Brenne, ce camping municipal est situé à moins de 5 minutes à pied de tous les commerces et en bordure des rives de l'Anglin. Calme, nature et détente sont les maîtres mots au camping de la Quintaine.

Vous pourrez louer sur place des canoës et des barques, tout comme des VTT, jouer au golf miniature ou pêcher. Plusieurs sentiers de randonnée permettent de découvrir les alentours. Les chalets sont agréés par les Gîtes de France (2 épis). Mesurant 35 m², ils disposent de deux chambres et d'une terrasse.

Emplettes

■ CHARCUTERIE LESTRADE

17, rue Victor-Hugo

02 54 37 62 84

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Ouvert le dimanche.

Dominique et Sylvie Lestrade vous accueillent chaleureusement dans leur boutique, tenue par leur famille depuis

3 générations. Ils proposent une excellente charcuterie maison, renommée à juste titre dans la région. N'hésitez pas à goûter leurs spécialités.

Futé recommande notamment les rillettes du Père Gilbert avec de beaux morceaux de viande confite, la saucisse bélabraise, le boudin blanc ou le feuilleté de boudin noir à l'oignon. Dominique Lestrade a reçu le premier prix national pour l'andouille à la ficelle. Vous trouverez ses produits aussi sur le marché du blanc le samedi matin.

■ Dans les environs

Chalais

■ RESTAURANT LA LUZERAISE

Route de Prissac

D10

02 54 37 61 38

Ouvert sur réservation. Ouvert du jeudi au lundi. Ouvert pour la foire des Hérolles. Réservation impérative. Menus de 22 € à 36 €. Terrasse.

Mention spéciale au chef de ce restaurant, puisque Pascal Tortiget a reçu en 2014 le diplôme d'honneur de la Confrérie gastronomique de la Marmite d'Or. Dans l'enclos d'une ancienne tuilerie de Brenne (disparue en 1978), l'accueil de cette maison est discret au premier abord, mais il devient chaleureux dès que l'on échange un peu. C'est désormais la quatrième génération qui tient le restaurant, et ce depuis 1925. Nous la recommandons pour une grande réunion d'amis amateurs de bons produits – terrine maison, foie gras maison, carpe fumée aux lentilles du Berry, suprême de pintade au miel de Brenne, poulet écrevisse, gibier en saison – dans une ambiance décontractée. Bon à savoir : comme le restaurant se trouve sur un parcours de randonnée équestre, l'établissement propose un accueil des chevaux en paddock et deux barres d'attache abritée. Et le 29 de chaque mois, à l'occasion de la Foire des Hérolles – le grand marché aux bestiaux de Coulanges –, retrouvez le menu spécial avec tête de veau, coq au vin, fromages et dessert. Le décor est assez vintage mais la table est excellente.

■ LES CABANES DE CHANTECLAIR

Chanteclair

02 54 37 63 82

www.lescabanesdechanteclair.com

contact@lescabanesdechanteclair.com

Au cœur du Parc naturel de la Brenne, sur la D44 entre Chalais et Ciron.

Ouvert toute l'année. 12 chambres (de 2 à 5 personnes, de 3 à 9 mètres de haut). À partir de 129 € pour 2 personnes. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 42 € (pour un adulte, 32 € pour un enfant). Cabane spa : à partir de 240 €/2 pers. Chèque Vacances. Restauration (panier repas de 27 €/pers à 98 €/pers). Bain bouillonnant.

Dormir dans un arbre : une expérience insolite à vivre en Brenne ! Sylvain et Christelle Chagnaud vous accueillent dans l'une des 12 cabanes perchées entre 4 et 9 mètres de haut. Les accès diffèrent : échelles, escaliers droits et colimaçons, ponts de singe. Ne vous y trompez pas, ce sont de véritables nids douillots sans eau ni électricité – sauf 2 cabanes spa qui disposent de l'électricité – mais avec lave-mains, draps et toilettes sèches. Les petits déjeuners sont servis au pied de la cabane dans un panier que vous hissez jusqu'à votre terrasse. Prendre un apéritif, déguster un gâteau d'anniversaire ou encore partager une bouteille de champagne, demandez, ils seront servis sur votre terrasse. Les cabanes sont situées dans l'Indre au sein du Parc naturel de la Brenne – surnommé le Pays des mille étangs –, au cœur d'un domaine privé familial de 2 500 hectares où vivent de nombreux animaux sauvages (cerfs, biches, chevreuils, sangliers). Les cabanes sont orientées pour vous offrir les plus belles vues sur la faune et la flore de la Brenne (étangs, bois, brandes, plaines). La migration des canards, des oies, des grues, le brame du cerf, la naissance des faons, les hardes de sangliers, la vie nocturne des chouettes, le chant des grenouilles ou encore la vie paisible des cistudes, ces tortues qui vivent en Brenne : nul doute, vous êtes au cœur d'une nature privilégiée ! Nouveauté : deux cabanes sont équipées d'un spa, un plaisir vivifiant et ressourçant. 4 cabanes sont ouvertes à l'année et chauffées.



DOMAINE DU RIS DE FEU

Le ris de Feu

06 87 21 65 99

www.lerisdefeu.fr

contact@lerisdefeu.fr

Depuis l'autoroute A20, prendre la sortie 18 et suivre la direction Prissac/Luzeret.

Traverser Luzeret, et aller jusqu'à Prissac.

À Prissac, prendre la direction de Bélâbre.

A environ 6,5 km de Prissac, passer à droite devant le restaurant de la Luzeraise, puis le lieu-dit La Petite Luzeraise. Au niveau de la borne kilométrique N°32 sur la D10, prendre le chemin en face. Les bâtiments du domaine sont à 400 m à l'intérieur de la forêt, non visibles de la route.



Gîtes de France (5 épis). Ecogîtes. 5 chambres. Chambre double de 125 € à 135 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 € (enfant, 50 € adulte). Parking. Gîtes de charme : de 400 € à 500 € du samedi au samedi. Offre week-end (Sauf juillet et août) : 2 nuits : 250 € à 270 €, 3 nuits : 300 € à 350 €. Draps et serviettes fournis. Bois fourni pour le poêle. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 40 € (vin compris)). Bain bouillonnant, sauna. Au cœur du Berry et du Parc régional de la Brenne, le Domaine du Ris de Feu accueille ses hôtes dans 5 chambres de charme aménagées dans des bâtiments du XV^e siècle, répartis autour d'une grande cour. Deux gîtes sont aussi disponibles (70 m² et 90 m²). Attention, seule une chambre peut recevoir des enfants. La rénovation associe respect du bâtiment traditionnel, écologie et grand confort. Au rez-de-chaussée, les sols sont en tomettes anciennes ou artisanales. Les murs sont peints de couleur douce

et les aménagements privilégient le bois. Le chauffage central est réalisé par une chaudière à bois déchiqueté et des poêles permettent de profiter de belles flambées. Les chambres ont de beaux volumes et il se dégage une atmosphère de sérénité et de confort. C'est un hébergement de grande qualité. En journée, vous pourrez découvrir la faune et la flore du domaine de 150 hectares. Une très belle demeure, au calme. Vos hôtes sauront vous conseiller pour la découverte des environs (patrimoine, nature, bonnes adresses). Un dîner aux produits du terroir est proposé sur réservation et un espace sauna-bain bouillonnant (en supplément) permet de se relaxer.

■ LE PETIT AJOUX

02 54 28 66 16 / 06 85 22 56 48

www.le-petit-ajoux.fr

pascal.ajoux@free.fr



Gîtes de France (5 épis). Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. 1 chambre. Chambre double à partir de 80 €. Lit supplémentaire : 15 €. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte sur réservation 25 € adulte et 10 € enfant. Pique-nique sur réservation : 12 €). Excursions (mise à disposition de vélos gratuitement. Mise à disposition de canoës).

Dans cette maison forte du XIV^e siècle, l'évasion est au rendez-vous. Au cœur de la Brenne, Frédérique et Pascal Vrignat vous accueillent dans leur unique maison d'hôtes séparée de leur propriété. Cette maison offre les prestations d'une suite avec son salon-bibliothèque et sa cheminée, sa chambre aux voilages romantiques et sa terrasse privative. La table d'hôtes permet de goûter les fruits et légumes bio du potager. Pour observer la faune des étangs de la Brenne, vos hôtes vous prêtent des jumelles qui vous permettront de contempler des canards souchet, des colverts, des chipeaux, des siffleurs, des milans noirs ou encore des butors étoilés. Vos hôtes vous proposent aussi de partir à la découverte des écosystèmes le long de nos rivières de l'Anglin et de la Creuse. Si vous aimez la randonnée, Frédérique et Pascal vous donneront des pistes pour faire quelques circuits. Des vélos et des canoës sont également mis à disposition de façon à profiter pleinement de la nature environnante. Le Petit Ajoux accueille aussi les cavaliers. Un bol de nature et de fraîcheur dans un cadre privilégié.

■ MIEL ET SAVEURS DE BRENNNE –

FERME DE LALEUF

Laleuf

02 54 37 61 37

www.miels-et-saveurs.wix.com/de-brenne
mayatortiget@orange.fr



Ouvert du mercredi au samedi de 14h à 19h. Ouvert tous les autres jours sur demande. Vente à la ferme et sur les marchés du terroir (foire de Hérolles le 29 du mois).. Dans ce petit bourg de 165 habitants, se trouve une miellerie très accueillante. Marie-Christine Tortiget est apicultrice récoltant, elle s'occupe de ses ruches et récolte grâce à un principe d'extraction à froid le précieux miel 100 % naturel de ce petit coin de paradis vert de la vallée de l'Anglin. Ce sont parfois 4 récoltes qu'elle effectue dans l'année et qui donneront des miels différents : le

miel de printemps, le miel de fleurs sauvages, le miel de sarrasin... Dans son atelier à découvrir lors de votre visite, elle fabrique aussi de délicieux pains d'épices et travaille la sucrine du Berry. Dans la boutique, qui fut jadis l'étable de la ferme, on découvre un bel espace agencé avec goût où trônent désormais sur les anciens râteliers miels, confitures, gelées, sirops, condiments et vinaigres. Marie-Christine confectionne aussi des bougies à la cire d'abeille. Cette apicultrice passionnée est toujours prête à parler de son métier. Elle est présente sur de nombreux marchés de producteurs.

Lignac

■ CHÂTEAU GUILLAUME

Hameau de Château-Guillaume

① 02 54 25 62 81



Ouvert du 1^{er} juin au 30 septembre. Ouvert du mardi au dimanche de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7 € (visite guidée, 3 € le parc uniquement). Enfant (de 7 à 12 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 6 € (enfant 3 €). Ouvert pour les groupes d'avril à septembre. CB non acceptée. Visite guidée.

Ce château doit son nom à Guillaume IX, le père d'Aliénor d'Aquitaine, qui l'érigea à la fin du XII^e siècle. Entouré d'un beau parc à l'anglaise, ce monument médiéval a trouvé refuge dans la vallée d'une toute petite rivière appelée l'Allemette. Son donjon fut agrandi au XIV^e siècle mais c'est l'exceptionnelle restauration néogothique dont il bénéficia au XIX^e siècle qui lui donna l'apparence qu'on lui connaît aujourd'hui. Le château est toujours habité et ses propriétaires l'ouvrent pour diverses occasions : journées du Patrimoine, marché aux plantes... Ne manquez pas d'admirer les ravissantes maisons du hameau qui ont une belle unité et la petite chapelle du lieu. Un sentier de découverte (1,7 km) est aménagé autour du château. Il est jalonné de panneaux explicatifs.

■ FERME

DE LA PETITE MENARDIÈREhébergement

① 02 54 24 28 34

lapetitemenardiere@outlook.fr



Accueil paysan. Pour 6 personnes (1 chambre). Matériel bébé. A partir de 250 €/semaine. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Vente (vente à la ferme). Salon de jardin.

Une petite ferme comme on en rêve avec des chèvres, une basse-cour et le chant des oiseaux en musique de fond. Rustique à souhait, la ferme propose un accueil paysan : un gîte avec une grande chambre mansardée, un salon, une cuisine équipée. Le gîte accueille 4 à 6 personnes. Aménagé dans un bâtiment ancien, au cœur de la ferme, c'est un endroit charmant et convivial. La rénovation est faite dans le respect de la tradition. Les draps sont fournis et les lits faits à l'arrivée. Un accueil de camping-car est possible aussi. L'accueil est chaleureux et vous pouvez goûter le fromage bio de la ferme ou faire le marché (entièrement bio) deux mardis par mois, dans la cour.

■ ATELIER DE POTERIE LAGECOUE

① 02 54 25 05 03

Ouvert toute l'année.

Mickaël Huckelsby réalise dans son atelier de Lagecoué des poteries décoratives et utilitaires, à tous les prix. Il travaille le grès, matériau très présent dans la région. Vous serez séduit par les formes douces et les belles couleurs de ses créations. Vous pouvez visiter l'atelier mais il est préférable de téléphoner au préalable. L'artisan est parfois en déplacement : il expose ses poteries sur les marchés de producteurs et les marchés de Noël. Vous trouverez aussi ses œuvres dans la boutique de la Maison du Parc à Rosnay.

■ FERME DE LA PETITE MENARDIÈRE

① 02 54 24 28 34

lapetitemenardiere@outlook.fr

Vente de fromage bio à la ferme tous les jours de mars à novembre, marché bio le mardi soir. 1^{er} et 3^e mardi du mois d'avril à décembre 18h-20h.

Le petit brennou est un fromage de chèvre typique, de forme cylindrique. Philippe et Chantal Doyelle ont été remplacés par Jonathan Crogiez, qui a repris leur élevage de chèvres bio. Il élève la même chèvre à cou clair du Berry, une race ancienne. La vente directe de fromages de chèvre est possible tous les jours et un marché bio se déroule dans la cour deux fois par mois. On y trouve du miel, des fruits et légumes, du pain cuit au feu de bois, du vin, du jus de pomme, des œufs et une épicerie bio itinérante (L'Hirondelle). Une rencontre toujours chaleureuse.

Prissac

■ LE CHÂTEAU DE LA GARDE-GIRON

Ne se visite pas.

A 3 kilomètres au nord de Prissac, le château de la Garde-Giron est un très joli manoir entouré d'une vaste prairie. Il a appartenu à Alain Giron, compagnon de Jeanne d'Arc. Pourvu de deux tous carrés à mâchicoulis et de deux tours rondes, ce château harmonieux du XV^e siècle se reflète dans un étang. C'est une demeure privée qui ne se visite pas. Dans le parc, visible de la route, notez une chapelle plus récente. Dans l'église du bourg, le château est reproduit en arrière-plan sur le vitrail de Saint-Louis.

■ ÉGLISE SAINT-MARTIN

www.eglisedeprissac.jimdo.com



Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 18h. Gratuit. L'église Saint-Martin de Prissac a bénéficié il y a peu d'une rénovation totale. C'est un édifice modeste, à deux nefs. Le clocher date du XII^e siècle mais la majeure partie de l'église a été reconstruite au XV^e siècle. Elle possède de belles peintures murales de la fin du Moyen Age. On y trouve la représentation de sainte Catherine, un martyre de saint André et un de saint Sébastien. Dans la chapelle, le « Dit des trois Morts et des trois Vifs » est mis en scène, près de la représentation des quatre évangélistes. Des parties sont manquantes, mais une notice est disponible dans l'église et le site apporte des explications très complètes. En statuaire, on remarque un saint Martin en bois et une sainte Radegonde en pierre.



Patrick Van Ingen, un bûcheron pas comme les autres.

■ **PATRICK VAN INGEN – SCULPTEUR À LA TRONÇONNEUSE**
Le Gué de Laveau
 ☎ 02 54 25 05 13
 marion.van@live.fr

Gratuit.

Patrick van Ingen est un véritable artiste. De son métier de bûcheron qu'il a exercé pendant 30 ans, il conserve l'amour du bois ! Il manie la tronçonneuse pour réaliser des sculptures d'une finesse qui laisse sans voix car toutes ses créations ne sont exécutées qu'à la tronçonneuse avec trois guides différents. Dans ce hameau de Prissac, sur le lieu même de son exploitation agricole, les curieux sont les bienvenus pour venir découvrir ses animaux – chien, vache, rapace, ours, tortue, cerf – mais aussi son œuvre magistrale : un tracteur de 10,50 m de long, 4,50 m de haut, 4,20 m de large et 18 tonnes de bois. Patrick van Ingen est très sollicité pour réaliser des démonstrations dans la région. Ils ne sont pas plus de 10 sculpteurs en France à réaliser comme lui leur art à la tronçonneuse. Le spectacle est très physique et vaut le détour, parole de Futé.

 **RESTO LEON**
 5, route de bélâbre
 ☎ 02 54 47 83 05

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 14 € (le midi en semaine, 24,50 € le week-end). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Le Resto Léon a changé de propriétaires en décembre dernier. Un jeune couple très accueillant apporte une touche de gastronomie à ce sympathique restaurant. La déco reste la même avec ses tables hautes en forme de barrique, ses tommettes anciennes et son habillage en planches. Le midi, c'est un menu unique avec entrée, plat, dessert, café. Mais les plats traditionnels sont un peu revisités. Le soir et le dimanche, la carte propose des plats travaillés et inventifs avec des produits locaux et des saveurs délicieuses : œuf pané à la galette de

sarrasin, lasagnes de gambas, gravlax de saumon aux betteraves épices, puis pavé de poisson avec une purée de patates douces, joue de bœuf ou suprême de volaille avec sa compotée d'oignons, en dessert financier orange et noix, poire pochée aux épices, moelleux chocolat... Les assiettes sont copieuses et les assaisonnements très fins. On sent le goût du travail bien fait et l'amour des produits. Une belle adresse !

■ **DOMAINE DE MONTGENOUX**
 ☎ 02 54 25 02 94 / 06 89 15 76 03
www.domainedemontgenoux.fr
contact@domainedemontgenoux.fr



Gîtes de France (4 épis). Clévacances (4 clés). 3 chambres. Chambre double de 88 € à 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Gîte 8 à 12 pers : 990 € à 16650 € la semaine. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte 30 € sur réservation). Pêche, accueil vélo, accueil équestre.

Cécile et Patrice Beaudouin proposent des chambres de charme dans leur domaine de 300 ha. Entre forêt et rivière, vous profitez pleinement du calme de la nature. Vous pouvez partir pour une randonnée à pied, à cheval ou en vélo. Votre cheval peut être accueilli dans l'un des 3 boxes. Vos hôtes proposent trois belles chambres ou un grand gîte qui peut héberger jusqu'à 12 personnes. Le gîte comporte une magnifique pièce (une grange ancienne aménagée avec goût), une cuisine, 4 chambres et 3 salles de bains. Des séminaires ou des réunions de famille peuvent s'y tenir. Chaque chambre d'hôtes dispose d'une douche à l'italienne et donne accès à deux salons, ainsi qu'à un coin cuisine. L'ensemble est chaleureux et l'accueil très courtois.

■ **MIEL DE BRENNNE**
Hervé Oizon
 9, La Renonière
 ☎ 02 54 25 01 92 / 06 13 02 01 52
www.mieldebrenne.com

Hervé Oizon installe ses ruches principalement dans le Parc naturel régional de la Brenne mais il les déplace aussi en Sologne et dans le Limousin. Il produit des miels divers : de sarrasin, de châtaignier, de printemps, de tournesol, d'acacia... Il les propose en pots de 30 g à 1 kg, selon les appétits. Il fabrique aussi des bonbons au miel et vend

du pollen. Vous pouvez parrainer une ruche ou acheter un essaim si vous souhaitez vous lancer dans l'apiculture (une formation est dispensée). Vous trouverez ces miels sur les marchés de producteurs de pays, dans les commerces et supermarchés locaux, et aussi aux ruchers. Pensez à prendre rendez-vous avant de vous déplacer.

LE BLANC

La ville est un point de passage important, entre le Poitou et le Berry depuis l'époque romaine. Elle s'étale des deux côtés de la Creuse. C'est la ville la plus importante du Parc naturel Régional de la Brenne. La Ville-Haute dominée par le Château Naillac (écomusée), a gardé des maisons médiévales notamment rue Grande et place des Hautes Tours. La Ville-Basse regroupe la partie commerçante très active, autour de l'église Saint-Génitour et de la place de la Libération.

On peut y admirer le couvent des Augustins du XIV^e siècle (salles d'exposition, bibliothèque municipale, mairie), l'hôtel de ville du XIX^e ou le quai Aubébin du XVIII^e siècle. Le pont qui relie les deux parties est récent (XIX^e siècle). Suite à la crue de 1530 qui a emporté le pont, le passage s'est fait par bac pendant trois siècles. Un petit marché se tient le mercredi, un plus grand le samedi matin.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-CYRAN

Ancienne possession de l'abbaye de Déols, elle abrite jusqu'en 1269 les reliques du moine saint Cyran, le fondateur des abbayes de Brenne. Proche du château Naillac, elle domine la Creuse. Elle a toute la pureté et la simplicité des églises romanes : une nef rectangulaire, un chœur droit, un clocher carré et une couverture de tuiles. L'intérieur est clair et on est frappé par son élévation. Sur le mur ouest, on peut admirer une peinture illustrant le *Dit des trois morts et des trois vifs*. Ce thème se trouve aussi à Antigny, site proche dans la Vienne ou à Prissac et Chavin dans l'Indre. Cette église désaffectée sert, en saison, de boutique de produits du terroir.

■ ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE

C'est l'ancienne église du couvent des Récollets, construite à partir de 1623. Elle est d'une grande simplicité et bénéficie d'une bonne acoustique. Le clocher carré date du

XX^e siècle. Son mobilier est particulièrement remarquable : elle possède une chaire et un retable du XVIII^e siècle, un autre retable du XVII^e siècle et les fameuses châsses contenant les reliques des « Bons Saints ». De beaux vitraux du XX^e siècle représentent la légende des Bons Saints et le martyre de saint Etienne. Remarquez le poilu accueilli par le Christ.

■ ÉGLISE SAINT-GÉNITOUR

Le prieuré Saint-Génitour est construit dès la fin du XI^e siècle par la puissante abbaye de Déols. C'est autour de cet édifice que commence à se développer la ville basse. Au XIII^e siècle, la chapelle du prieuré, prolongée d'une nef, devient l'église paroissiale. L'église s'agrandit ensuite avec des adjonctions de chapelles : l'une au XV^e siècle, deux autres au XVII^e et la dernière au XIX^e, en même temps qu'un avant. Il faut admirer le chœur roman et les grotesques qui terminent les colonnettes tronquées, les chapelles gothiques et les reliques de saint Génitour. Un très grand tableau, restauré récemment, *Le Denier de César*, est accroché dans le transept nord. C'est la copie ancienne d'une œuvre de Pierre Paul Rubens.

■ FERME DES AGES

Les Ages

02 54 37 06 43

centre.caprin36@educagri.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h. Pour les groupes sur réservation. 45 € à 90 € la visite, maximum 20 personnes.

La Ferme des Ages élève des chèvres et fabrique un fromage réputé, d'appellation Pouiligny-Saint-Pierre. Elle fait visiter son site d'exploitation (sur demande et pour les groupes uniquement). Les scolaires sont les bienvenus. On peut choisir de visiter seulement la chèvrerie ou bien de découvrir aussi le lieu de transformation des fromages, afin de connaître le fonctionnement entier de l'exploitation.

Le viaduc et la Voie Verte

Le viaduc ferroviaire du XIX^e siècle se voit de loin. Il enjambe la Creuse de ses 21 arches régulières en moellons blonds. Edifié en 1886, ce pont mesure plus de 500 mètres de long. Aujourd'hui désaffecté, il sert de lieu de randonnée sur le trajet de la Voie Verte, l'ancienne ligne de chemin de fer. Il offre un magnifique panorama sur la ville et ses alentours. La Voie Verte peut être fréquentée à pied ou à vélo. Les chevaux et véhicules à moteur n'y sont pas autorisés. On y accède facilement dans la ville même, ou en plusieurs points entre Thenay et Tournon-Saint-Martin. Elle couvre 70 km à l'abri des voitures et comporte plusieurs panneaux explicatifs. Le parcours ne comporte pas de difficulté et peut être raccourci (accès à Ciron, Ruffec, Fontgombault...).

■ LE MOULIN DE LA FILATURE

Rue du moulin

02 54 37 05 13

www.tourisme-leblanc.fr

info@tourisme-leblanc.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Site accessible uniquement lors d'expositions temporaires. Entrée libre pour les expos. Tarifs spectacle : 14 € (plein tarif), 7 € (réduit), 8 € (abonnement).

Le Moulin de la Filature fut au Moyen Age un moulin à blé puis, au XIX^e siècle, il devint une filature à lin qui accueillit jusqu'à 400 ouvriers dans ses plus belles années. Aujourd'hui, le moulin a été restauré et il offre à la fois une salle d'exposition (en rez-de-chaussée) et une salle de spectacle (à l'étage).

Le programme des spectacles est à consulter sur le site web de l'office de tourisme de Le Blanc. Humour, théâtre, danse se relaient dans les spectacles. On y joue à la fois Feydeau ou Laurent Mauvignier. On y entend Albin de la Simone ou du jazz. On assiste aussi à des matchs d'improvisation théâtrale...

Le couvert

■ L'ARISTIDE

19, rue Aristide Briand

NOUVEAU

02 54 84 23 82

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Salon de thé l'après-midi, bar à bière et à vin le soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 12 € (salade : 10 €, dessert de 2,50 € à 4,50 €). Terrasse.

Ce tout nouveau restaurant a été ouvert par Christophe Dugenest dans un immeuble d'habitation. Le propriétaire a conservé au maximum l'ambiance «comme à la maison» en aménageant une salle à manger et un salon. Il y sert une cuisine faite maison (grande salade ou plat du jour) à base de produits comme les poissons de Brenne, le fromage de chèvre... C'est un endroit agréable et chaleureux. L'après-midi, le salon de thé propose une vingtaine de variétés et des pâtisseries maison. Le soir, des bières d'outre-Manche et des vins sont servis aux amateurs.

■ BRASSERIE DU THÉÂTRE

32, place de la Libération

02 54 37 08 02

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h. Fermé le dimanche hors saison. Menus de 11,90 € à 17,90 €. Chèque Vacances. Terrasse. 80 couverts à l'intérieur et 20 à l'extérieur.

Dans cet ancien théâtre reconvertis en brasserie, on apprécie tout particulièrement l'andouillette du Berry au reuilly, la spécialité de la maison. La salle a du cachet : le grand comptoir est recouvert de plaques de cuivre. La salle a gardé ses moulures, ses glaces biseautées et un décor de jardin exotique. Sympa pour y boire un petit verre, faire son tiercé, improviser une partie de carte ou déjeuner simplement. On grignote un croque-monsieur, une omelette ou le plat du jour et on repart sillonna la Brenne. Ambiance garantie.

■ CAFÉ DU CENTRE

25, place de la Libération

02 54 37 00 81

Fermé le dimanche. Ouvert du lundi au samedi le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 12 €. Menu enfant : 7 €. Vin au verre. Carte, sandwiches. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Café du Centre est bien situé, sur la place centrale de la ville. L'établissement, bien connu de ceux qui travaillent en ville, ne désemplit pas à l'heure du déjeuner. On y sert une cuisine simple mais savoureuse et les portions sont généreuses (lasagnes, bavette-frites). Le menu comprend le plat, le dessert et le café. La viande rouge y est délicieuse. Les légumes, les fromages de chèvre et la viande rouge sont produits localement, tout comme la carpe fumée de Brenne. Sur la carte, on peut choisir aussi un burger ou des pâtes. L'accueil est convivial et le service à la fois efficace et souriant. Il est possible aussi de n'y prendre qu'un sandwich. Le soir, seul le café est ouvert, on n'y sert pas de repas.

■ LE CYGNE

8, avenue Gambetta

02 54 28 71 63

www.leycyngeleblanc.fr

Fermé une semaine début juillet. Ouvert du mercredi au samedi le soir de 19h30 à 21h ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Ouvert le mardi soir l'été. Réservation impérative. Menus de 25,90 € à 45 €. Menu enfant : 12,50 €. Chèque Vacances.

Patrice Moenne-Locoz追求 son petit bonhomme de chemin dans cette ville depuis 20 ans. Il sert une cuisine gastronomique avec des produits frais et souvent locaux. On savoure les raviolis de fromage de chèvre du pays, les profiteroles d'escargots, les quenelles de brochet maison, la cuisse de pintade, le filet de bœuf ou les gambas sauvages. Les desserts sont tout aussi tentants : entremets aux trois chocolats, financiers pistache, amande, cœur fondant au chocolat, sablé citron et banane flambée... La carte des vins est riche et les enfants ont droit à un vrai menu pour goûter aussi les saveurs locales. Une table raffinée.

■ LA FLAMBÉE

22, rue des Gaudières

02 54 37 01 43

Fermé le dimanche midi et le mercredi. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 9 €. Pizzas à partir de 9 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. La Flambée, située en centre-ville du Blanc, propose une cuisine traditionnelle et un grand choix de plats italiens. Vous y mangerez des plats composés de produits locaux : du sandre, des cuisses de grenouilles et du fromage de chèvre ou bien un large choix de pizzas et de pâtes. Le restaurant dispose d'une très agréable terrasse intérieure, ouverte aux beaux jours, qui peut accueillir 100 couverts. Les pizzas sont aussi à emporter.

■ PIZZA BELLA

5, place Bâteau

02 54 28 65 19

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Formule : 9,80 € (à 12 €). Terrasse. Vente à emporter.

Cette pizzeria bénéficie d'un excellent emplacement, en centre-ville, sur une place piétonne, proche de la rivière. Elle possède une grande terrasse, très agréable les soirs d'été. On y sert des pizzas très variées, cuites au feu de bois. Trois tailles sont proposées, selon votre appétit. On vous propose aussi des pâtes ou des spécialités à base de produits locaux : frites de carpe, viande limousine. En face du restaurant, un comptoir fait de la vente de pizzas à emporter.

Le gîte

■ BASE DE PLEIN AIR

Les Landelles

02 54 37 36 85 / 07 82 36 45 73

www.basedepleinair.fr

basedepleinair@yahoo.fr



13 chambres (64 couchages). Pension complète : 35 € (à 37.80). Demi-pension : 24,90 € (à 26.50 €). Petit déjeuner : 4,50 € (à 5.15). Parking. Salle de bains et sanitaires partagés. Location de draps : 6.60 € la paire. Repas seul : de 10.10 € à 20 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Restauration.

La base de plein air se situe à la sortie de la ville, au bord de la Creuse. Elle propose de nombreuses activités encadrées par des animateurs brevetés (sports nautiques, VTT, tir à l'arc, accrobranche...). Elle dispose de l'agrément Jeunesse Sport- Education Nationale. Ses chambres modernes (de 1 à 4 lits) disposent toutes d'une salle de bain. Une salle de réunion est mise à disposition, ainsi qu'un espace de détente avec télévision, du matériel multimédia, un barbecue et une salle à manger. Pour les repas, on a le choix entre un repas de cantine, un buffet ou un repas amélioré.

Chambres d'hôtes

■ LE CERF THIBAUD

7 bis, le Cerf Thibaud

02 18 27 30 47 / 06 77 27 81 21

<http://cerfthibaultenbrenne.free.fr>

certhibaudenbrenne@sfr.fr



Ecogites. Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi. Barbecue, prêt de vélos. Situé dans un parc clos de 5 000 m², cet hébergement confortable vous offre le calme de la nature et la proximité du centre-ville du Blanc (5 minutes). L'accueil est chaleureux et les propriétaires, soucieux de l'environnement, sauront vous conseiller pour des balades dans le Parc naturel de la Brenne. Leur domaine est LPO. En limite de forêt, il permet l'observation de nombreux oiseaux. Trois chambres agréables sont aménagées pour les hôtes de passage. Une cuisine peut être mise à disposition. C'est un point de départ idéal pour des randonnées sur la Voie Verte ou parmi les étangs. Des vélos peuvent vous être prêtés.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL DE L'ILE D'AVANT***

60, avenue Pierre Mendès France

02 54 37 88 22 / 02 54 37 05 13

info@tourisme-leblanc.fr



Ouvert de début mai à mi-septembre. 85 emplacements.

Exposition : ombragé. Relief : plat. Sablonneux ou herbeux.

Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10 € à 11 €.

Mobil-homes de 200 € à 255 € la semaine. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (1 € à 1.50 €).

Aire pour camping-cars.

Ce camping est situé au bord de la Creuse, en sortie de la ville du Blanc. Il offre des emplacements très ombragés, agréables en plein été. Les campeurs ont accès gratuitement à la piscine d'été, située juste à côté et ils peuvent pratiquer la pêche ou les sports d'eau (canoë-kayak par exemple). Le terrain est proche aussi de la Voie Verte pour des randonnées pédestres ou en VTT. Vous êtes dans le Parc naturel Régional de la Brenne et pouvez profiter de ses paysages préservés et de sa faune et sa flore protégées.

INDRE

Loisirs

■ CENTRE ÉCOLE DE PARACHUTISME CERPCO

Aérodrome

02 54 37 05 90

www.efpleblanc.com

info@efp-leblanc.com

Le Centre école régional de Parachutisme du Centre-Ouest propose toujours le grand saut. Le centre est reconnu au plan national et les Parisiens viennent nombreux jusqu'ici : 20 000 à 25 000 sauts ont lieu en moyenne chaque année. Le centre accueille régulièrement des compétitions nationales et des championnats. On peut pratiquer le parachutisme à partir de 15 ans. Le centre du Blanc propose des baptêmes mais aussi une pratique régulière de free fly, de wing suit, de vol relatif, de voile contact...

Sorties

■ L'ARISTIDE

19, rue Aristide Briand

02 54 84 23 82

NOUVEAU

Ouvert du mardi au samedi. Ouvert l'après midi. en soirée vendredi et samedi seulement.

L'Aristide est à la fois un restaurant, un salon de thé et un bar à vin et bières. Christophe Dugene est aménagé deux salles cosy et une agréable terrasse dans un immeuble du centre-ville. Il propose une vingtaine de variétés de thés, accompagnés de pâtisseries maison (scones, baba au rhum, cake...), mais il sert aussi café et jus de fruits, bien entendu. Les bières sont anglo-saxonnes et une belle variété de vins est proposée. On peut les accompagner de fromage ou de charcuterie. Le midi, le chef prépare des salades avec des produits locaux ou un plat du jour.

■ BASE DE PLEIN AIR

Les Landelles

02 54 37 36 85 / 07 82 36 45 73

www.basedepleinair.fr

basedepleinair@yahoo.fr

Activités 14.80 € (groupes à partir de 8 pers), sauf spéléologie 15.50 € et équitation 16.80 €. Location de canoë demi-journée 13€ adulte, 7 € enfant, location de VTT : 11€ la demi-journée, dégressif en fonction de la durée et du nombre de VTT. CB non acceptée. Réservation obligatoire pour les activités en groupe.

Même si cette base de plein air s'adresse essentiellement aux groupes et aux scolaires avec des activités telles que l'escalade, l'escalade d'arbres, le tir à l'arc, le canoë-kayak, le paddle, la spéléologie, le VTT, la pêche, la découverte du Parc naturel régional de la Brenne..., elle ouvre ses portes aux particuliers de l'été pour la location de VTT et canoës. Les autres activités sont accessibles aux groupes de 8 personnes minimum.

Emplettes

■ L'ATELIER D'ANITA

06 71 66 98 23

www.atelier-anita.fr

atelier.anita@orange.fr

Vente en ligne. A partir de 12 €.

L'atelier d'Anita est l'œuvre d'une passionnée de peinture. Ses travaux sont visibles sur son site mais également sur les marchés de Noël ou les rencontres d'artisanat d'art. Vous pourrez choisir des plaques de maison peintes sur faïence, des mémos, des objets en porcelaine peinte ou des t-shirts et foulards peints.

L'atelier d'Anita réalise également des fresques sur faïence pour décorer la salle de bains ou une autre pièce de la maison et des tableaux. Les couleurs sont fraîches et joyeuses, les motifs variés (fleurs, animaux, mer, paysage...). Et si vous ne trouvez pas l'objet qui vous convient, il est possible de faire une commande personnalisée.

■ CRÉATION ET CHOCOLAT

3, place de la Libération

02 54 38 80 01

creation-chocolat@orange.fr

Ouvert du mercredi au samedi de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 7h30 à 13h. Ouvert le dimanche.

Lise et Thomas Bellet ont ouvert cette très belle pâtisserie-chocolaterie en 2016. Ils proposent des macarons de toutes les couleurs, des chocolats maison (on peut voir l'équipe travailler à la fabrication derrière la vitre) et de magnifiques gâteaux.

En période de fête des rois, la galette se décline en frangipane, chocolat ou fruits rouges. Vous pouvez déguster des gâteaux au chocolat intense (70 % de cacao), au praliné, au caramel, des tartelettes pomelo/pistache, des mousses de fruits, du baba où l'on dose soi-même son rhum... On ne peut pas se tromper, tout est délicieux. La maison vend également du chocolat en tablette (y compris une gamme bio) et une douzaine de variétés de thés du Comptoir français du Thé. Pour ne rien gâcher, l'accueil est charmant.

■ FERME DES AGES

Les Ages

02 54 37 06 43

centre.caprin36@educagri.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 11h. Visite de l'exploitation pour les groupes sur demande du lundi au vendredi de 14h à 17h.

Ce producteur propose des ventes à la ferme de ses fromages de chèvre fermiers A.O.P Pouligny-Saint-Pierre. Depuis plus de 25 ans, la ferme caprine produit ce délicieux fromage de forme pyramidale qui tient sa particularité à son goût léger, sa pâte lisse et onctueuse, et sa croûte fine gris bleuté. La Ferme des Ages a obtenu 14 médailles en 20 ans. Elle est un des sites d'exploitation du lycée agricole de Châteauroux. La ferme se visite (réservation conseillée l'été).

Dans les environs

Concrémiers

■ LES RUCHERS DE SALLERON

7, Salleron

02 54 37 48 93

eric.degorce@wanadoo.fr

Vente au rucher sur commande.

Eric Degorce produit du miel depuis 1990. Installé dans le Parc naturel de la Brenne, il commercialise une large variété de produits. D'abord des miels de saison (plus crémeux et pâle au printemps, liquide, foncé et plus fort en début d'été, plus jaune et crémeux en fin d'été). Il élaboré du pain d'épices, des bonbons, des chocolats au miel (à Pâques et Noël seulement). Il réalise aussi des sirops, du vinaigre, des savons, de l'hydromel... On peut lui rendre visite sur rendez-vous et on trouve également ses produits dans les commerces et à la Maison des Produits Locaux de Pouligny-Saint-Pierre.

■ MICHEL LE BRUN

14, Quai Aubépin

LE BLANC

02 54 37 40 27

www.michel-lebrun.com

info@michel-lebrun.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h ; le vendredi de 8h à 12h. Magasin d'usine. Livraison possible (commande sur le site).

La maison Michel Lebrun existe depuis 1974. En novembre 2011, elle a été reprise par Cécile Griesman. Cet atelier, d'abord implanté à Prigny, commune de Concremiers, a déménagé au Blanc, en bord de Creuse. Les créations sont originales et d'excellente qualité. Si vous choisissez un foulard ou une pochette chic dans le magasin d'usine, vous serez sûre de posséder un accessoire remarqué.

Une collection est dessinée par des artistes comme Hélène Barrier ou Arnaud Schmelz. Pour les plus curieux, des visites de l'atelier sont proposées aux groupes, sur réservation. On peut acheter les foulards sur place ou à la Maison du Parc. Ils sont aussi exportés dans le monde entier.

Douadic

■ CENTRE ÉQUESTRE ET PONEY CLUB

« LA VIREVOLTE »

Lieu-dit Le Fresne

② 06 83 53 44 91 / 02 54 37 10 28

www.lavirevolte-36.com

lavirevolte36@free.fr

Entrée : 16 € (à 18 € 1 heure). Licence cavalier – 18 ans : 25 €, + de 18 ans : 36 €. Découverte poney Shetland (1/2h) : 7 €, Droit d'accès après-midi non licencié du club (vacances scolaires) : 28,50 € (130 € les 5 après-midis). C'est dans un environnement privilégié, en plein cœur du Parc naturel régional de la Brenne, que se trouve ce centre équestre, propriété d'Isabelle et Jean-Charles Liva. Le domaine s'étend sur 40 hectares de bois et de prés et possède tout l'équipement nécessaire pour pratiquer l'équitation dans les meilleures conditions : un manège, 3 carrières, paddock, boxes... Que vous soyez débutant ou confirmé, le centre équestre s'adapte à tous les goûts et toutes les envies. Vous pourrez ainsi suivre des cours d'équitation mais aussi profiter de promenades à cheval ou à poney shetland. Des stages et des séjours à la carte sont également proposés. Deux chambres d'hôtes 3 épis aménagées dans une ancienne maison berrichonne vous accueillent lors votre séjour.

■ FERME DES VALLÉES

La Coudraie ② 06 88 77 85 54

Ouvert du mardi au vendredi de 17h à 18h.

Cet élevage caprin produit du fromage de chèvre depuis quatre générations. Mais la viande est aussi valorisée en pâtes et rillettes. Nouveauté 2017 : le saucisson de chèvre. La vente directe a lieu à la ferme du mardi au vendredi, en fin de journée, ainsi que sur les marchés de producteurs fermiers. On trouve également leurs fromages de forme pyramidale (AOP Pouligny-Saint-Pierre) à Pouligny-Saint-Pierre (La Maison des Fromages). Les conserves sont en vente dans les épiceries fines et à la Maison du Parc de Rosnay.

Ingrandes

■ ÉGLISE DU PRIEURÉ SAINT-MARTIAL

L'église Notre-Dame d'Ingrandes est l'un des plus grands édifices romans du Berry. Elle est intéressante par son originalité et par la qualité de sa construction. A voir : la nef de l'église du XII^e siècle, avec ses quatre travées en voûtes d'arêtes, qui correspondent à huit travées dans les collatéraux.

■ LA MAISON DES ABEILLES

La Vallée, Parc naturel régional de la Brenne

② 02 54 28 68 63 / 06 77 40 16 51

www.maisondesabeilles.fr

lamaisondesabeilles36@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 14h30 à 18h. Week-end et jours fériés : sur réservation. Gratuit. Visite guidée (sur réservation).

Une sortie pédagogique et gourmande à la fois : ça vous tente ? Dans le parc régional de la Brenne, la Maison des Abeilles est parfaite pour une sortie en famille : on y

découvre la vie des abeilles, on s'instruit sur leurs conditions et mode de vie, sur les dangers qui les menacent, sur la récolte du miel... La visite de la miellerie est passionnante. Et comme vous aurez en sortant fatalement l'eau à la bouche, les amateurs de miel apprécieront la boutique où ils pourront faire des achats intelligents de miels savoureux et bio, des pains d'épices ou encore de la gelée royale ! Le miel est également très bon pour la peau et quelques produits cosmétiques sont en vente. La Maison des Abeilles propose aussi des stages d'avril à octobre pour apprendre à créer son rucher. Béatrice et Bruno, 5^e génération d'apiculteurs, ont créé ce site pédagogique sur leur exploitation apicole. Une idée que notre Renard salue haut la patte ! L'association Terre d'abeilles, présidée par Béatrice Robrolle-Mary, milite pour protéger l'abeille, indispensable à notre environnement.

■ CHÂTEAU D'INGRANDES

2, route Nationale ② 02 54 37 46 01

www.chateauingrandes.com

jdrouart@aol.com



Gîtes de France (4 épis). 5 chambres. Chambre double à partir de 120 €. Parking inclus. Animaux acceptés. Connexion Internet.

Jacqueline Drouart a aménagé cinq chambres splendides dans son château féodal, dont une chambre familiale pour 5 personnes. Idéal pour se plonger dans le Moyen Age en profitant de tout le confort moderne ! Un salon bibliothèque est mis à la disposition des hôtes, ainsi que le parc du château et la piscine. La rivière qui coule au pied de la forteresse permet la pêche et de nombreuses randonnées sont possibles (vélos disponibles). Ne manquez pas de visiter le musée Henri de Montfreid dans le village.

Lingé

■ AUBERGE DE LA GABRIÈRE restaurant

2, La Gabrière ② 02 54 37 80 97

www.auberge-36-gabriere.com



Logis (1 cocotte). Qualité Tourisme. Congés en février. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi. Ouvert tous les jours l'été. Réservation recommandée. Menu unique à 15 € (45). Carte : 20 € environ (plat). Menu enfant : 7 € (à 15 €). Sur place, 6 chambres disponibles. Hôtel 1*. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux autorisés. L'Auberge de la Gabrière est magnifiquement située au bord du bel étang. Elle vous accueille dans sa grande salle ou dans un de ses trois petits salons plus intimes. Deux terrasses, dont une couverte avec vue sur l'étang sont à votre disposition. Les menus ont des noms évocateurs : roseaux, étangs, buttons, étangs, Gargantua. La cuisine élaborée avec des produits locaux, est raffinée : foie gras avec sa confiture safranée, tête de veau, chèvre rôti aux noisettes, plateau du pêcheur (carpe fumée, frites de carpe et faisselle de chèvre), filet de sandre, choucroute de la Brenne, fromages de chèvre. Pour satisfaire tous les goûts, le week-end, un plateau de fruits de mer est servi. Un service de plats à emporter est également proposé.

■ AUBERGE DE LA GABRIÈRE.....hébergement

2, La Gabrière ☎ 02 54 37 80 97

www.auberge-36-gabriere.com

Qualité Tourisme. Logis (1 cheminée). Sur réservation. 6 chambres. Chambre double 55 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Une chambre familiale 3 lits de 2 places. Wifi. Restauration. L'auberge dispose de six chambres, dont une suite familiale. Elles offrent toutes une belle vue sur le magnifique étang de la Gabrière, un des plus beaux du parc naturel. Elles présentent donc des conditions parfaites pour se reposer et profiter du paysage de la Brenne. Le restaurant vous permet de goûter aux spécialités locales (frites de carpe, carpe fumée, sandre, fromages de chèvre...) dans un cadre agréable et cosy. Une salle de réunion permet à 25 personnes de travailler ensemble. L'auberge fait aussi accueil vélo.

Lureuil

■ AUBERGE DU GREBE

6, place de l'Eglise

⌚ 02 54 37 98 36

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 26 € à 36 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 13 €. Terrasse. Boutique.

Voici un sympathique restaurant avec une agréable terrasse d'où l'on admire l'église. L'accueil est souriant et efficace. Depuis 2009, Frédéric Berthault y cuisine les produits du terroir, avec une préférence pour les poissons de Brenne. Vous pouvez déguster du sandre, du brochet, de la carpe, mais aussi des noisettes de biche pour les amateurs de gibier... Son entreprise Reflets de Brenne réalise également des conserves de poissons locaux. On peut les acheter sur place au restaurant après le repas.

Mérigny

■ CHAPELLE DE PLAINCOURAULT

⌚ 02 54 28 12 13

tourisme@parc-naturel-brenne.fr

Sur la D50 entre Ingrandes et Mérigny.

De mi-avril à début juin dimanche et jours fériés 14h-18h, l'été visite aussi le mardi, ouvert pour les Journées du Patrimoine. Gratuit. Possible toute l'année sur réservation. Visite guidée (pour les groupes).

La petite chapelle de Plaincourault date du XII^e siècle. Elle faisait partie d'une commanderie d'Hospitaliers. Très simple, elle a des proportions harmonieuses. La chapelle est surtout intéressante pour ses peintures murales. Elle est malheureusement peu souvent ouverte, aussi n'hésitez pas à entrer lorsqu'on peut y accéder. On peut y admirer un arbre de la connaissance de l'époque romane, ainsi que des animaux fabuleux peints aux XIV^e et XV^e siècles. Un amusant Renart joue de la viole pour endormir les poules. On devine que le coq qui veille ne saura être suffisamment vigilant. La légende de saint Eloi est aussi représentée.

Paulnay

■ ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE

mairie.paulnay@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. De 8h à 19h. Gratuit.

L'église Saint-Étienne de Paulnay date du XII^e siècle. Elle est de style roman poitevin. Sa façade est ornée de nombreux motifs sculptés (des oiseaux, des sirènes, des végétaux). L'intérieur est remarquable par ses peintures du XIV^e siècle. Un très beau calendrier y montre les travaux des champs au fil des saisons. Les peintures sont bien conservées et l'on reconnaît parfaitement la taille de la vigne, la fénaison, la moisson... L'Enfer et un beau Christ en majesté sont également représentés dans cette petite église.

Pouigny-Saint-Pierre

■ RÉSERVE NATURELLE

RÉGIONALE DU BOIS DES ROCHES

⌚ 02 48 83 00 28

www.cen-centre.org

antenne18-36@cen-centre.org

Accès libre. Visite guidée (4 €).

La réserve naturelle régionale du Bois des Roches se compose de pelouses calcicoles s'étendant en haut de falaises et d'abris préhistoriques datant du Paléolithique supérieur (ces abris ne sont pas accessibles au public). S'épanouissent ici plus de 250 espèces végétales dont cinq espèces d'orchidées, une belle variété de grillons, de criquets, de sauterelles ou de lézards et une centaine d'espèces de papillons. Depuis le belvédère de ce site, on jouit d'un beau point de vue sur la vallée de la Creuse.

■ FISH BRENNNE

NOUVEAU

Route de Ruffec

⌚ 02 54 28 01 35

www.fishbrenne.fr

fishbrenne@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Jusqu'à 18h jeudi et vendredi.

Fish Brenne est une entreprise artisanale spécialisée dans le poisson d'eau douce frais et fumé. Au pays des mille étangs – il y en a plus de 3 000 en Brenne –, la carpe est reine, mais on pêche aussi la perche, le brochet et la tanche. Vous trouverez les bons produits Fish Brenne chez de nombreux restaurateurs et boutiques de produits locaux, mais Fish Brenne possède aussi sa propre boutique ouverte aux particuliers. Vous y trouverez des poissons frais (le jeudi et le vendredi uniquement), des poissons fumés et des produits cuisinés. Les terrines et rillettes sont idéales pour des pique-niques nature improvisés au gré d'une randonnée dans le parc naturel régional de la Brenne.

■ FROMAGERIE

DES GRANDSCHAMPS VESCHE

⌚ 02 54 37 25 62

eardevesche@gmail.com

Vente à la ferme tous les jours.

Jean-Luc, Patricia et Benjamin Forand fabriquent depuis 1996 des fromages fermiers de Pouigny-Saint-Pierre, A.O.C., médaillés d'or. Un vrai délice pour les amateurs de fromages de chèvre ! Depuis 2002, ils ont voulu diversifier leur production en élevant aussi des moutons et des porcs. La viande est vendue également en direct

à la ferme. Ils réalisent aussi des charcuteries. Vous les retrouverez également sur les marchés de Le Blanc, Déols et Tournon-Saint-Martin.

■ LA MAISON DU FROMAGE & DES PRODUITS LOCAUX

5, rue de la Fosse Bourdeau

02 54 28 09 67

www.maisondufromage.fr

laboutique@maisondufromage.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h30. Uniquement en juillet et août : en plus le lundi de 15h à 18h30 et les autres jours ouverture l'après-midi à 15h.

La Maison du Fromage a ouvert en juillet 2011 pour le plus grand plaisir des locaux comme des visiteurs de passage qui trouvent ici une gamme très étendue de fromages fermiers bien sûr mais aussi des produits locaux tels que des jus de pommes, des pots de miel, des biscuits, des confitures artisanales, des poissons fumés de Brenne, des terrines, des safrans, des vins de Reuilly, de Valençay et bien d'autres. La vedette ? Le Pouiligny Saint Pierre AOP, ce fromage de chèvre au lait cru de forme pyramidale, produit dans 22 communes de la vallée de la Brenne. Son goût est fin et délicat avec des arômes de noisette, quant à sa pâte, elle est ferme mais fondante. Il peut se déguster frais, mi-sec ou sec selon les goûts. Composez votre panier pique-nique et partez à la découverte du Parc Naturel Régional de la Brenne ! C'est si bon de renouer avec les plaisirs simples, gourmands et naturels... Pour prolonger le plaisir après votre séjour, le site de vente en ligne est très pratique et les commandes sont expédiées rapidement dans des colis réfrigérés.

Rosnay

■ DEP'ÂNES

10, Le Temple

06 78 41 56 85 / 06 64 31 83 71

www.depanebrenne.com

depanebrenne@gmail.com

NOUVEAU

Ouvert toute l'année. 1 âne 25 € la demi-journée, 40 € la journée, 2 ânes 45 € la demi-journée, 75 € la journée, visite guidée 60 € à 95 €.

Frédéric Beau et Sophie Mairet proposent des randonnées de découverte de la nature et du patrimoine avec des ânes. Les 5 animaux vous emmènent marcher en Brenne sur des parcours de 5 à 16 km. Ils portent vos sacs et vos enfants. Des selles sont adaptées pour les enfants en situation de handicap. Une carte et un descriptif vous sont fournis pour ne rien manquer des merveilles de la nature. Frédéric et Sophie peuvent vous accompagner pour une découverte naturaliste plus complète. Des prestations sont adaptées aux groupes scolaires. Une manière originale et ludique de découvrir la Brenne et ses étangs.

■ CHÂTEAU DU BOUCHET

Hameau du Bouchet

02 54 28 12 13

www.parc-naturel-brenne.fr

tourisme@parc-naturel-brenne.fr

Ouvert du 31 mars au 11 novembre. Billetterie à la Maison du Parc. Adulte : 7 €, enfant 3-18 ans : 3,50 €. Groupes à partir de 15 personnes : 5 € adulte, 2,50 € enfant.

Le château du Bouchet est construit sur le plus haut « button » de la Brenne : la plus haute éminence de grès. Construit en grès rouge, il domine son environnement. Ses bâtiments les plus anciens, le logis et deux tours, datent du XIII^e siècle. On voit aussi deux donjons : le plus grand du XIV^e siècle et le petit du XV^e. Deux ailes du château ont été reconstruites au XVII^e siècle dans le style classique. Récemment vendu, le château ouvre largement ses portes à la visite en 2018. Des pièces jusqu'alors fermées au public sont visibles. De la terrasse, on a une vue magnifique sur le bel étang de la Mer Rouge. Après la visite du château, prenez l'air au bord de la Mer Rouge. Une belle promenade longe l'étang. Elle est très fréquentée le dimanche.

■ OBSERVATOIRE DE L'ÉTANG MASSÉ

02 54 28 12 13

www.parc-naturel-brenne.fr

tourisme@parc-naturel-brenne.fr

Accès libre.

Cet observatoire se situe au bord d'un étang privé, près du hameau du Blizon. C'est un des étangs les plus anciens. Il est couvert de nénuphars. On peut y admirer l'une des dernières grandes roselières de Brenne. On y découvre une conséquente colonie de hérons qui niche sur place. Parmi les oiseaux qu'on peut observer sur cet étang, figurent de nombreuses espèces de canards, de hérons et d'aigrettes. Des balades accompagnées sont organisées par la Maison de la Nature de Saint-Michel en Brenne. Le sentier du Blizon permet aussi de découvrir seul ce lieu.

■ OBSERVATOIRES DES ÉTANGS FOUCault

02 54 28 12 13

www.parc-naturel-brenne.fr

tourisme@parc-naturel-brenne.fr

Accès libre.

Le site se compose d'un grand et d'un petit observatoire. Se rendre le matin sur le premier est recommandé pour profiter d'un bon éclairage, tandis qu'il vaut mieux venir le soir sur le second. On peut y observer en hiver le canard siffleur, la sarcelle d'hiver ou la grande aigrette... Aux beaux jours se succèdent le balbuzard, la guifette moustac, le canard souchet, le milan noir, différentes espèces de hérons... Un site riche en observations, facile d'accès avec son parking en bord de route.

■ LE CENDRILLE

1, place de la Mairie

02 54 38 58 73

verolique.lobry2@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au lundi. Menus de 10 € à 15 €. Menu enfant : 6,50 €. Terrasse.

Ce restaurant de campagne, bien situé au cœur de la Brenne, propose un menu ouvrier en semaine et un menu spécial le week-end, avec des spécialités des Hauts-de-France. Il offre aussi un large choix de bières belges et des soirées animées. Le Cendrille – mésange à longue queue – ne fait pas de chichis mais l'accueil est souriant. Le restaurant met à la disposition des visiteurs deux chambres d'hôtes et loue des vélos. On peut ainsi découvrir agréablement le territoire des Mille Etangs.

■ ESPACE DÉGUSTATION

DE LA MAISON DU PARC

Hameau du Bouchet

02 54 28 53 02

Fermé du 25 décembre au 1^{er} janvier. Ouvert à midi toute l'année. Réservation recommandée.

Dans le joli hameau du Bouchet aux maisons de grès rouge, il est possible de s'arrêter déjeuner à la Maison du Parc. L'espace-dégustation touche la boutique-accueil touristique. Vous entrez dans une grande salle avec murs de pierres apparentes, grande cheminée, carreaux de terre cuite et tables campagnardes. La qualité des produits est évidente et les petits prix nous font encore plus apprécier cette halte en pleine nature. Entre deux bolées de cidre, on se régale des fameuses tartines brennoues à la carpe fumée sauce échalote, au fromage de chèvre de Pouligny ou aux rillettes de pigeon. Mention spéciale pour les frites de carpe, la salade du pêcheur brennou aux lentilles et carpe fumée ou encore le fromage blanc de chèvre à la ciboulette. Et pour finir, des crêpes !

■ AUBERGE DES BUTTONS

Le Rianvert

02 54 37 11 76 / 06 52 29 05 84

www.restaurant-auberge-rosnay.com

contact@restaurant-auberge-rosnay.com

Bienvenue à la Ferme. Ouvert seulement à partir de mars pour les individuels. Toute l'année sur réservation pour les groupes. Basse saison : ouvert du jeudi au samedi. Haute saison : du mardi au dimanche. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 26 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes (réservation indispensable). Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

La ferme-auberge des Buttons est le restaurant d'une ferme d'élevage de vaches limousines et de race Angus et exploitant les poissons de Brenne. On y sert bien entendu de la viande bovine de grande qualité (bœuf grillé, mijoté ou séché), des poissons d'étang à la saison de la pêche (carpe, perche, sandre, brochet) et des produits des fermes proches. L'accueil est souriant et les plats tous faits maison. La terrasse est bien agréable l'été. Des soirées à thème sont organisées : couscous de bœuf, fondue bourguignonne, des veillées, des soirées brame du cerf... La ferme propose aussi la vente directe de ses produits, la découverte de l'équitation western ou la visite des étangs. On peut pêcher sur place et loger en camping.

■ DOMAINE DE LA CRAPAUDINE

13, Rue Saint-André

02 54 37 77 12 / 07 86 87 18 50

www.domaine-de-la-crapaudine.fr

lacrapaudine@voila.fr

Gîtes de France (5 épis). 5 chambres (+ 1 gîte et 1 hébergement insolite). Chambre double à partir de 85 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Carré d'étoiles (hébergement insolite) : 95 € pour 2 personnes. Tarif dégressif dès la deuxième nuit. Gîte 6 personnes de 430 € à 530 € la semaine, 300 € le week-end. Animaux acceptés (avec supplément). Accueil équestre. Restauration (table d'hôtes : 32.50 €).

Le Domaine de la Crapaudine est une très belle propriété à proximité de la Maison du Parc à Rosnay. L'ensemble de

la propriété s'ordonne autour d'une cour carrée, ancien passage du relais postal qui existait au XVIII^e siècle. Cinq chambres, un gîte et un hébergement insolite le « Carré d'étoiles » sont proposés pour séjournier une nuit ou plus en Brenne. Les chambres sont rénovées avec des matériaux écologiques, dans le respect du bâti local. Déco très soignée. Le Carré d'étoile, lui, est une construction architecturale à la fois moderne et audacieuse, un *skydome*, qui offre une vue sur le ciel pour avoir l'illusion de passer une jolie nuit à la belle étoile... mais avec tout le confort. Le Domaine accueille également les cavaliers avec leurs chevaux : table d'hôtes, pique-nique à emporter, accueil des chevaux (jusqu'à 12). Le Domaine de la Crapaudine c'est enfin un éloge de la faune et de la flore. Le jardin est un refuge LP0. Un hébergement de charme, avec de bons conseils pour découvrir la région. La table d'hôtes propose une cuisine maison, à base de produits locaux, et l'accueil est charmant.

■ AUBERGE DES BUTTONS

Le Rianvert

02 54 37 11 76 / 06 52 29 05 84

www.restaurant-auberge-rosnay.com

contact@restaurant-auberge-rosnay.com



Bienvenue à la Ferme. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. 1 mobil-home jusqu'à 6 personnes de 350 € à 400 € la semaine. Emplacement : 3.50 €, nuit adulte : 2.80 €. Chambre 2 pers en mobile-home 35 €, petit déjeuner : 7 €. Restauration. Excursions (visite de la ferme, équitation western, balades nature). La ferme des Buttons propose un espace naturel de camping. Vous pouvez y planter votre tente ou garer votre camping-car. Le camping loue aussi un mobil-home pour 6 personnes. C'est le calme assuré, au cœur de la Brenne, au milieu des oiseaux et des grenouilles. La ferme-auberge propose ses viandes limousines et ses poissons d'étangs. De nombreuses animations sont possibles : pêche à la carpe no-kill, balades naturalistes guidées, équitation, découverte du « cattle drive » comme les cow-boys...

■ CAMPING MUNICIPAL LES MILLOTS**

Route de Saint-Michel en Brenne

02 54 37 80 17

rosnay-mairie@wanadoo.fr



Ouvert de mi-février à mi-novembre. 32 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Borne camping-car réservée aux campeurs. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 9 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi.

Ce camping ombragé est situé à la sortie du bourg de Rosnay, sur la RD44. Il se trouve au bord d'un étang réservé à la pêche à la ligne. Cet hébergement paisible en pleine nature est le point de départ idéal pour découvrir le parc naturel et les étangs de la Brenne, pour observer les oiseaux depuis les observatoires ou randonner. Ne manquez pas la Maison du Parc au Bouchet. Le village et ses commerces sont proches. Les cavaliers peuvent laisser leurs chevaux sur le champ de foire.

■ AUBERGE DES BUTTONS

Le Rianvert

02 54 37 11 76 / 06 52 29 05 84

www.restaurant-auberge-rosnay.com

contact@restaurant-auberge-rosnay.com

Du 1^{er} mai au 30 septembre. 2h : 40 €, 4h : 60 €. Journée : 162 €/cavalier, 92 €/accompagnant. 2 jours : 185 €/cavalier avec hébergement. Restauration. Boutique.

La Ferme des Buttons propose de l'équitation western. Vous accompagnez le cow-boy qui réunit le bétail et le conduit. La ferme possède 500 têtes de bétail sur une surface extensive de 500 hectares, c'est l'Amérique avec un paysage d'étangs et de buttons ! La journée comprend cinq heures d'équitation et les deux repas. Le week-end comprend un hébergement de deux nuits en mobil-home en plus de tous les repas. Une découverte plus rapide (en 2 ou 4 heures) est aussi envisageable. La ferme peut également vous louer un cheval ou vous promener en chariot, pour découvrir les environs (l'étang Massé par exemple). En outre, vos chevaux peuvent être pris en pension. Ne partez pas avant d'avoir goûté la cuisine maison de la ferme-auberge ! Il est possible de pêcher en étang privé.

Ruffec-le-Château

■ CAMPING MUNICIPAL L'ILE DE LA CREUSE**

02 54 37 70 11 – ruffec-mairie@wanadoo.fr



23 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 6 €. Emplacement à 1,50 €, véhicule : 1,50 €, 1,50 € par campeur, enfant de moins de 7 ans : 1 €, branchement électrique : 1,50 €, rallonge électrique 16 € (caution). Jeux pour enfants. Animaux acceptés.

Ce camping municipal tranquille est idéalement situé en bordure de Creuse, dans un petit bourg. Il donne accès facilement à la baignade dans la rivière et possède un embarcadère pour pratiquer le canoë-kayak. On peut également pêcher. Ouvert en juillet et en août, le camping est composé de 23 emplacements ombragés. Sa situation dans le Parc naturel de la Brenne permet de faire de belles randonnées à pied ou en vélo le long de la Voie Verte, mais aussi à cheval (équitation à 4 km).

■ CENTRE ÉQUESTRE DE L'ÉPINEAU

Le Grand Tremble

02 54 37 72 63 / 06 82 41 58 72

www.epineau.com – epineau4@orange.fr

Ouvert toute l'année. Entrée : 15 €. Abonnement : 19 € (les 10 séances). 6,50 € les 30 min de promenade en main à poney, de 17 € à 20 € la promenade en attelage.

Le centre équestre propose de multiples activités sur des poneys shetlands et des chevaux. Il dispose d'un manège olympique, d'une carrière sablée, d'un club-house, d'une salle d'hippologie, d'un parcours de cross, de chemins de balades protégés... Vous pouvez venir pour une balade à dos de poney ou en attelage ou bien prendre un abonnement. Vous pouvez aussi vous entraîner pour le concours complet, le dressage, le saut d'obstacles ou pratiquer le horse-ball et la voltige. Les offres sont nombreuses et variées. Le centre propose également un hébergement pour 35 personnes et la location de box à l'année.

■ FERME DES LOGES

Cécile et Marie-Denise Robin

les Loges

02 54 37 70 89

A Ruffec prendre la direction de Belâbre par la D15, puis la D3 à gauche, faire 4 km, prendre à droite la D98, faire 1,2 km, prendre à droite, puis à gauche les Loges, et faire 200 m.



Du lundi au vendredi à partir de 16h. Marché de producteurs de Chalais l'été.

La Ferme des Loges propose des ventes directes à la ferme de ses produits fermiers : des canards gras, des foies gras, des magrets, des confits, des rillettes de poule, de canard et d'oie, des volailles entières ou cuisinées en conserve ainsi que des chapons, des dindes et des oies pour les fêtes. Mention spéciale aux rillettes pour pique-niquer dans la Brenne et profiter d'un séjour 100 % nature. Réseau Bienvenue à la Ferme. On trouve ses produits sur le marché de producteurs de Chalais l'été.

Saint-Aigny

■ LA SOURCE

2, rue des Anciens Combattants

02 54 58 04 41 – restaulasource@gmail.com

Ouvert tous les jours le midi ; le mardi et le jeudi au samedi le soir. Menus de 14,50 € à 23 €. Formule du midi : 12,50 €. Terrasse.

Le restaurant occupe les locaux de l'ancienne école communale. Ses deux salles lui permettent une bonne capacité d'accueil. Le décor est sans prétention mais l'accueil est vraiment chaleureux. Le midi, on vous propose un menu ouvrier (buffet d'entrées, un plat copieux, choix de desserts, vin, café) ou la carte avec son choix de trois menus. La carte offre un large choix de burgers et de pizzas maison, des viandes grillées accompagnées de frites, de la volaille en sauce, du poisson (délicieux filet de carpe de production locale à la sève de pin).

MÉZIÈRES-EN-BRENNE

Mézières-en-Brenne est un bourg d'un millier d'habitants. Situé au cœur de la Brenne, parmi les étangs, il est baigné par la Claise. La Maison de la Pisciculture, installée dans la grosse tour (vestige du château du XI^e siècle), présente l'histoire de cette activité essentielle pour la région. Des expositions artistiques sont organisées régulièrement au

Moulin, siège de l'Office de Tourisme. Ne manquez pas l'église gothique, ni la base de Bellebouche, à quelques kilomètres du bourg.

La Randonnée de la Brenne, le deuxième dimanche de mai et la Foire aux Echaudés, en mars, attirent de nombreux visiteurs chaque année.

A VOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINTE-MARIE-MADELEINE

C'est la petite-nièce de saint Louis, Alice de Brabant, qui fait construire l'église en 1333, pour servir au château. C'est un magnifique édifice, une église ogivale de style gothique, avec une nef unique à berceau brisé. Très dégradée au XIX^e siècle, elle a heureusement été restaurée au début du XX^e siècle.

Le portail sculpté est orné de nombreuses sculptures. L'église possède de beaux vitraux des XIV^e et XVI^e siècles et des stalles de bois.

■ OBSERVATOIRES DU SITE DE L'ÉTANG DE BELLEBOUCHE

02 54 38 32 36

mairie.mezieres@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accès libre. Parking payant en saison. Visite guidée (8 €). Restauration (en saison). Parking bus. L'étang de Bellebouche est un grand plan d'eau où l'on se peut se baigner. Ce bel étang est bordé de plages de sable et de bois où l'on profite de l'ombre. Il ne désemplit pas en saison. Mais il est également possible d'y admirer, depuis trois observatoires placés en queue d'étang, un groupe de hérons pourprés qui niche dans les arbres. Autres animaux à voir : les guifettes, des sarcelles, l'engoulevent, la tortue cistude, le butor étoilé... Notez que le parking est payant en saison. Une agréable randonnée permet de faire le tour de l'étang.

Le couvert

■ AU BŒUF COURONNÉ

9, place du Général de Gaulle

02 54 38 04 39

www.restaurant-boeufcouronne.com

au.boeuf.couronne@hotmail.fr

Maitre Restaurateur. Fermé en janvier et une semaine mi septembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 38 €. Formule du midi : 13,50 € (du mardi au vendredi). Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Bœuf Couronné, ancien relais de poste, a vu se succéder bien des voyageurs. Une carte postale de 1910, agrandie et accrochée au mur, témoigne de son intense activité lorsque ce relais assurait à la fois la restauration et le service de location de voitures. Aujourd'hui, le temps n'a pas de prise sur cet établissement orchestré par Bernard Brossier qui mitonne une cuisine qui fait la part belle aux produits régionaux. Il est en effet difficile de passer par cette région sans goûter aux fameuses lentilles du Berry présentées en bavarois avec du silure fumé, à la délicieuse carpe farcie ou au sauté de sanglier à la bière du Berry avec gingembre et chocolat. Le nougat de Pouigny-Saint-Pierre, salade en vinaigrette framboise noisette est un incontournable comme l'est aussi le Poirat berrichon. A midi, un repas plus classique est servi avec le choix entre deux entrées, deux plats et plusieurs desserts.

Fermes-auberges

 **FERME AUBERGE DE PLUME CANE**
37, route de la Gabrière
02 54 38 03 04 / 06 82 13 70 38
www.fermedeplumecane-36.com
contact@fermedeplumecane-36.com

Ouvert toute l'année. Du vendredi au dimanche le soir ; le dimanche midi. Du 1^{er} mai au 30 septembre : ouvert aussi le lundi soir et le samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 30 €. Boutique.

En plein cœur de la Brenne, cette adresse authentique fait partie des immanquables. La ferme auberge de Plume Cane vous propose des repas réalisés à partir des produits issus de son exploitation : poules noires du Berry, pintades, canards barbarie, foies gras, confits, rillettes... Ici le service s'effectue au plat, ce qui instaure d'emblée une convivialité. On ne vous sert sur de belles tables en chêne de Brenne que ce qui est disponible selon la saison. Vous trouverez ici les spécialités du Berry comme les œufs à « la couille d'âne », le poulet en barbouille, la noire du Berry à la bière et au pain d'épices ou encore des foies gras poêlés et des terrines au torchon aux lentilles vertes du Berry. Côté desserts, revenons à l'essentiel, le goût ! Cela peut se traduire par une coupe de fraises servie avec un pétillant et du poivre de Sichuan. Bien vu : un espace enfants avec jeux, livres, coloriages permet aux parents de déjeuner en toute quiétude. Une boutique vous permet de repartir avec de bons produits fermiers afin de retrouver chez vous les saveurs que vous aurez appréciées.

Le gîte

■ AU BŒUF COURONNÉ**
9, place du Général de Gaulle
02 54 38 04 39
www.restaurant-boeufcouronne.com
au.boeuf.couronne@hotmail.fr

Fermé du 15 décembre au 31 janvier. Et une semaine mi-septembre. Fermé dimanche soir et lundi. 8 chambres. Chambre double 69 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (maître Restaurateur).

L'hôtel propose des chambres vastes et confortables. Elles peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes. Des équipements pour les bébés sont à votre disposition. Les clients ont accès au salon avec des revues et des jeux de société. Cet établissement calme, dans un petit bourg, est un bon point de départ pour explorer la Brenne et randonner autour de ses étangs. Le restaurant propose une cuisine gastronomique aux produits du terroir (poule noire du Berry, poissons de Brenne, fromage de chèvre, miel, safran...), préparée par un Maître Restaurateur.

■ VILLAGE VACANCES NATURE
Domaine de Bellebouche
02 54 38 28 28
www.village-vacances-bellebouche.com
contact@bellebouche.fr



Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. 32 gîtes de 2 à 7 personnes. Bungalow de 637 € à 868 € la semaine. Pension complète : 424 € (par adulte et par semaine). Demi-pension : 354 € (par adulte et par semaine). Parking. 52 emplacements de camping, forfait 2 pers/emplACEMENT/véhicule à 11,50 €/nuit. Club enfants. Restauration. Salon de jardin, location de draps. Animations. Excursions. Le domaine s'étend sur 300 hectares au bord de l'étang de Bellebouche, dans le Parc naturel Régional de la Brenne. Ce village de vacances offre plusieurs types d'hébergement : gîtes du village, cottages en bois, emplacements de camping. Trois formules sont proposées : location simple, demi-pension et pension complète, pour une nuit, un week-end ou à la semaine. Les animations et activités y sont nombreuses, notamment pour les enfants. Le restaurant Le Panoramic vous accueille et vous propose ses barbecues et moules-frites en juillet-août sur réservation. Le restaurant Le Bellebouche situé sur la plage propose quant à lui des menus du jour et plats à emporter sur réservation aussi.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LA CAILLAUDERIE
15, rue de la Caillauderie
02 54 38 04 23
www.coeurdebrenne.fr
tourisme.mezieresenbrenne@wanadoo.fr



Ouvert du 15 avril au 15 octobre. 16 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 6,70 €. Chèque Vacances.

Situé sur une rive de la Claise, avec un parcours de pêche, ce petit camping est idéal pour passer des vacances relaxantes à l'ombre des grands arbres. A la sortie du bourg, il reste proche des commerces tout en étant au calme. Vous vous trouvez au cœur du Parc naturel de la Brenne. Vous pouvez faire de multiples randonnées autour des étangs et découvrir la flore et la faune protégées de cette région.

Loisirs

■ BASE DE LOISIRS DE BELLEBOUCHE
Bellebouche

02 54 38 32 36

Ouvert tous les jours du 15 juin au 31 août. Parking payant tous les jours en juillet-août, les week-ends et jours fériés en mai, juin et septembre.

L'étang de Bellebouche (une centaine d'hectares) est connu pour sa plage et sa baignade. C'est l'un des plus beaux plans d'eau de Brenne, qui s'inscrit dans un site de 300 hectares. Outre le nautisme – kayak, planche à voile, bateau à pédales – et la pêche, on y pratique le VTT, la randonnée, l'observation de la faune et de la flore, le mini-golf. Ce site est accessible aux personnes à mobilité réduite. Il possède un bar-restaurant, une salle de réunion, une salle de jeux, des aires de jeux pour les enfants et un village vacances. La baignade n'y est pas toujours surveillée et les animaux sont interdits sur le site. Le parking est payant en saison.

Location de deux-roues

■ LOCATION DE VTT-VÉLO LE MOULIN

① 02 54 38 12 24

tourisme.mezieresenbrenne@wanadoo.fr

Demi-journée 9,15 €, journée 14 €, week-end 23 €, semaine 70 € – caution de 153 € vélo.

19 VTT, 6 VTC équipés de sièges pour enfants, et 5 VTT enfants.

Emplettes

■ FERME AUBERGE DE PLUME CANE

37, route de la Gabrière

① 02 54 38 03 04 / 06 82 13 70 38

www.fermedeplumecane-36.com

contact@fermedeplumecane-36.com

Les volailles, rillettes et foies gras de la ferme de Plume-Cane sont de qualité. Vous y trouverez des poules noires du Berry, des pintades et des canards. Les produits sont vendus à la ferme, mais aussi à la Maison des Fromages de Pouilly-Saint-Pierre, à la Maison du Parc du Bouchet, au Saint-Cyran de Saint-Michel-en-Brenne, au Panier d'Hélène de Bourges. La famille Chesseron est présente sur le marché de Mézières-en-Brenne le jeudi et le dimanche matin, sur celui de Châteauroux le samedi matin (place Monestier) et sur les marchés de producteurs en saison.

Dans les environs

Migné

■ AUBERGE LES 2 PIERRES

8, place de l'Eglise

① 02 54 38 39 89

<http://auberge-les-2-pierres.com>

contact@auberge-les-2-pierres.com

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi le soir. Menus de 12,50 € à 18 €. Terrasse. Vente à emporter. Pierre Renault gère le restaurant et l'hôtel depuis leur création en 2015. Il propose une cuisine conviviale : d'excellentes pizzas (sur place et à emporter) et des viandes grillées de qualité, de copieuses salades à base de produits locaux, pour un tarif très raisonnable. Le décor est sobre et l'ambiance chaleureuse. Le service est souriant et efficace. Le grand écran permet de suivre les événements sportifs. Un restaurant sympa, qui ne désemplit pas. La terrasse est très agréable les soirs d'été.

Obterre

■ RÉSERVE ZOOLOGIQUE

DE LA HAUTE-TOUCHE

Entre Châtillon/Indre et Azay-le-Ferron

D 975

① 02 54 02 20 40

www.zoodelahautetouche.fr

hautetouche@mnhn.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 4 à 16 ans) : 9 €.

Groupe (20 personnes) : 8 € (scolaire : 3 €). Restauration. Boutique. Location de vélos : 2 € de l'heure. Location de jumelles : 2 € (forfait journée).

Le plus vaste parc animalier de France vous emmène sur les cinq continents et vous présente la plus belle collection de cervidés d'Europe. Cette réserve est une dépendance du Muséum national d'Histoire naturelle. Sur la centaine d'hectares de forêts et de landes de cet espace naturel, il vous est possible de découvrir en voiture, à pied, à bicyclette ou en carriole à cheval, plus de 1 000 animaux. Dès votre entrée à la Haute-Touche vous effectuez dans votre véhicule un parcours de 4 km. Vous découvrez la zone européenne avec bisons, loups, mais aussi bouquetins, daïms et cerfs en liberté. Puis, vous entrez dans la partie réservée à l'élevage des espèces destinées aux programmes de recherche. Des panneaux pédagogiques vous permettent de comprendre le rôle européen et international du conservatoire de la Haute-Touche dans la conservation et la gestion de la faune sauvage. Puis vous accédez au parking gratuit de la réserve, et, le temps de votre visite, vous pouvez abandonner votre véhicule pour vous consacrer à la découverte des collections animales. Suivez le circuit fléché de 2 km, que les plus sportifs ou les plus naturalistes pourront prolonger de 2,5 kilomètres. Les animaux évoluent dans un cadre exceptionnel parsemé de grands espaces, d'un vaste plan d'eau africain, de diverses îles pour les babouins de Guinée, les lémuriens et d'un espace savane avec hyènes, guépards, antilopes, petits mammifères et oiseaux... L'observation se poursuit avec les cerfs d'Eld, les tigres de Sumatra, les loups de Mackenzi, les dholes (canidés asiatiques uniques en France)... Les derniers pensionnaires en date : les addax, avec un programme de conservation à la clé. Le zoo a eu le plaisir pour la saison 2017 de présenter les bébés tigres de Sumatra nés sur place et de jeunes pandas roux. La visite s'effectue sur sentiers pédestres ou pistes cyclables avec la possibilité de louer des VTT sur place. Aires de pique-nique et snack.

Saint-Michel-en-Brenne

■ MAISON DE LA NATURE ET DE LA RÉSERVE

Chérine

① 02 54 28 11 00

① 02 54 28 12 13

www.maison-nature-brenne.fr

maison.nature@parc-naturel-brenne.fr

Qualité Tourisme. Fermé décembre-janvier. Haute saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Avril, mai, juin et septembre, vacances toussaint et février : tous les jours sauf mardi et jeudi après-midi 10h-12h 30 et 14h-16h (18h le we). Février, mars, octobre et novembre ouvert dimanche et samedi apr-midi. Gratuit. Balade accompagnée (+ 10 ans) : 3 €, accueil observatoire cistude : 2 €, location de jumelles : 3 €.

Le milieu naturel de la Brenne est splendide. Mais il est encore plus beau quand on le comprend. La Maison de la Nature et de la Réserve est un véritable espace d'informations et de découvertes consacré aux richesses naturelles de ce territoire remarquable. Elle est située au bord de l'étang Cistude, ce qui en fait un lieu privilégié pour s'émerveiller des beautés de la nature. L'expo



permanente est gratuite. On y trouve aussi une librairie nature bien fournie. Des sorties guidées sont proposées par des guides labellisés Qualinat, ainsi que l'accueil à l'observatoire cistude. Les sorties guidées se font sur réservation, comme l'accueil des groupes.

■ RÉSERVE NATURELLE

DE CHERINE

Maison de la Nature et de la Réserve

02 54 28 11 02

www.reserve-cherine.fr

rnccherine@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Observatoire libre d'accès toute l'année. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (de début avril à fin septembre (en groupes de 8 - 10 personnes maximum). Réservation obligatoire. Age minimum : 8 ans. Prévoir des vêtements adaptés).



La Réserve naturelle de Chérine a fêté ses 30 ans en 2015. Ce sont 370 hectares protégés composés de prairies, d'étangs, de bois, de landes et de fourrés où vit une faune elle-même protégée. La réserve est soumise à un plan de gestion de manière à maîtriser les espèces. Tout au long de l'année, la réserve mène des études scientifiques en observant, recensant les plantes, les insectes, les reptiles, les amphibiens et les mammifères présents sur ce territoire. Les visiteurs peuvent aussi se livrer à l'observation passionnante grâce à 5 observatoires en libre accès. Bon à savoir : les observatoires des étangs Cistude, de La Sous et Purais sont désormais accessibles aux personnes à mobilité réduite et aux malvoyants. Des panneaux tactiles et en braille sont d'ailleurs installés à l'extérieur et à l'intérieur des observatoires. Les visites guidées ont lieu d'avril à septembre. N'hésitez pas à consulter le site web de la réserve qui met en ligne le calendrier des animations nature du Parc naturel Régional de la Brenne.

INDRE

SAINT-GAULTIER

■ OFFICE DE TOURISME

31-33, rue Grande

02 54 47 14 36

www.tourisme.fr

tourisme.st-gaultier@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 12h.

L'office de tourisme est un bureau d'information de Destination Brenne, qui regroupe toute l'information touristique du Parc naturel de la Brenne depuis le 1^{er} janvier 2018. Proche de l'église, il se trouve dans la rue qui vient du Pont-Chrétien. Il est bien fourni en documentation et il propose aussi un petit espace boutique de produits locaux où l'on trouve du miel et du vin. L'accueil est très agréable. La responsable de l'office connaît parfaitement son territoire et elle a plaisir à vous renseigner de manière efficace. Ne manquez pas de lui demander des renseignements. A votre disposition : des visites guidées, la location de vélos et la vente des cartes de pêche.

Points d'intérêt

■ CIRCUIT DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE

Place de l'hôtel de ville

La ville de Saint-Gaultier met en valeur son patrimoine historique dans un circuit de visite libre. 19 plaques ont été posées au fil des rues et des places, qui signalent et racontent l'histoire des monuments ou points remarquables dans le patrimoine local. Le départ du circuit se fait place de l'Hôtel de Ville. On arpente la ville pendant plus d'une heure, passant par une ancienne chapelle, l'église, la place du Champ de Foire, l'emplacement des anciennes portes de ville, les fours à chaux... Le circuit permet de remarquer des tourelles, des ouver-

tures gothiques, la trace des remparts qui n'attirent pas toujours le regard.

■ ÉGLISE ROMANE DE SAINT-GAULTIER

A l'origine, il s'agissait de l'église du prieuré. Elle est datée de la fin du XI^e siècle. Son portail sans tympan est un pur produit du style roman poitevin. La pierre blanche est ornée de belles sculptures. Le portail nord et le portail ouest sont décorés de motifs géométriques (étoiles et motifs récurrents). Le chevet porte de nombreux chapiteaux et modillons. Récemment nettoyée, sa blancheur éblouit au soleil. L'intérieur est plus sombre. De forme sobre, il comporte tout de même des chapiteaux au décor végétal.

Le couvert

■ VILLA ITALIA

59, rue Grande

02 54 34 24 36

NOUVEAU

OUvert tous les jours le soir. Hors juillet et août, le dimanche soir, seulement des plats à emporter. Réservation recommandée. Pizza de 8 € à 13 €, salade 10 € (salades à emporter 6 €), dessert 5 €. Pâtes fraîches de 13 € à 15 €, sur commande. Vente à emporter.

Cette nouvelle pizzeria est tenue par un jeune couple très agréable. Les pizzas ont une pâte fine et bien cuite. De bons produits et un large choix : une pizza végétarienne, une carnivore aux trois viandes, une épinard-chèvre, une autre chèvre-miel, noix (on est dans le Berry !), de jolies salades au saumon, au poulet, au jambon ou même végétalienne. Pour finir, des desserts maison : liégeois caramel ou chocolat blanc, tartelette fraises-amandes ou bananes-praliné. Attention, la salle est vraiment petite, pensez à réserver ou choisissez d'emporter vos plats. Sur commande 24h à l'avance, vous pouvez vous régaler de pâtes fraîches (sur place uniquement) : tagliatelles ou raviolis.

Le gîte

■ CAMPING MUNICIPAL L'ILON**

Rue de Limagne

① 06 56 75 19 99

www.mairie-saintgaultier.fr

st-gaultier.mairie@wanadoo.fr



Fermé du 1^{er} avril au 30 septembre. 90 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. à partir de 11 €. Camping-car 10 € + 3 € électricité. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars.

Vous y trouverez 90 emplacements pour les tentes et les caravanes. C'est un camping municipal tranquille, avec gérance privée. Il est ombragé et se situe à 50 mètres de la rivière (pêche possible, location de canoë), mais sa position en surplomb permet d'éviter l'inondation. Il est à 100 mètres seulement du centre-ville et de ses commerces (marché le vendredi). C'est un point de départ idéal pour des randonnées dans le Parc naturel de Brenne (proximité de la voie verte) ou des visites du patrimoine.

■ L'OASIS DU BERRY****

Rue de la Pierre plate

① 02 54 47 17 04 / 06 79 90 77 97

www.oasis-du-berry.com

oasisduberry@gmail.com



Fermé du 1^{er} avril au 30 octobre. Location de chalets toute l'année. Terrain de 2,5 ha. 27 emplacements (plus 9 bungalows et 23 chalets). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : peu incliné. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 16 € à 27 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 20 €. 9 bungalows pour 4 personnes de 180 € à 326 € la semaine ; 23 chalets pour 2 à 9 personnes de 250 € à 735 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (avec supplément). Wifi payant. Restauration (snack-pizzéria). Animations. Excursions.

Voici un camping de luxe avec ses 4 étoiles. Il propose une piscine chauffée (le petit bain est séparé pour assurer la sécurité des petits), des jeux pour enfants, un mini-golf, des terrains de jeux (volley, pétanque, basket, badminton) pour s'occuper dans la journée. Pour le soir, il dispose d'un restaurant (burgers, pizzas, qui fait aussi des plats à emporter), réalise des animations et des soirées festives. Très prisé des étudiants pour des week-ends festifs, hors saison. Ce camping est proche de la rivière. Il est donc possible de pêcher, de faire du canoë, de l'équitation ou des randonnées. Le centre-ville est proche également. Nouveauté : un chalet pour personnes à mobilité réduite est disponible pour 4 personnes.

Emplettes

■ LE BIDULE GALTOIS

16, avenue Langlois Bertrand

① 02 54 29 35 97 / 09 19 86 41 34

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 9h15 à 12h15 et de 15h à 19h.

Le magasin, autrefois situé rue Grande, a un nouvel emplacement hors du centre-ville, en direction du Blanc. Dans cette cave à vin, vous êtes accueillis avec le sourire par Steve Guillon. Cet ancien chef pâtissier s'est reconvertis avec bonheur dans la vente de boissons alcoolisées en 2010. Il saura vous conseiller pour le choix d'un whisky, d'une bière ou d'un bon vin. Ce caviste propose aussi des produits régionaux en plus de ses vins de toutes les régions de France. Il apporte son aide également pour les buvettes.

■ GD JOUETS

54, rue du 11 Novembre 1918

① 06 31 35 55 40

www.gdjouetsbois-indre.fr

g.deverson@orange.fr

Vente en ligne (livraison gratuite dès 69 € d'achat).

Grégoire Deverson fabrique des jouets en bois dans son atelier. Les formes sont douces et les coloris chaleureux (bois naturel, rouge, jaune). Ses jouets sont étudiés pour ne présenter aucun danger pour les petits et ils sont réalisés dans le respect de l'environnement. On trouve des jouets à tirer (crocodile, tracteur, canard, chien...), des jeux à suspendre (étoile ou grenouille), des puzzles à plat ou en 3D avec des motifs d'animaux. Mais d'autres objets sont aussi fabriqués (stylos, porte-clés, objets de déco pour la cuisine). Difficile de ne pas craquer devant son étalage sur les marchés. Les objets peuvent être personnalisés.

■ LA SUPRÈME NOIRE

3, Chemin du Gué-Merlin

SAINT-GILLES

① 06 80 91 54 36 / 02 18 02 60 20

lazsupremenoire@gmail.com

À la ferme de la Suprême Noire, Magda Auger élève des poules noires du Berry. Cette ancienne espèce, connue de George Sand, a été heureusement remise à l'honneur il y a quelques années. Depuis 2004, elle dispose même de son club, qui a son siège à Saint-Août (bourg bien connu pour son marché aux volailles). Cette poule charnue est très prisée des restaurateurs. On la trouve aussi chez les volaillers. Elle est issue de poussins soigneusement sélectionnés et élevés pendant 150 jours au moins, sur un parcours d'herbe. Magda Auger les vend à la ferme sur rendez-vous et sur les marchés (à Argenton-sur-Creuse le samedi matin). Son exploitation a reçu le label « Bienvenue à la Ferme ».

Dans les environs

Luzeret

■ CAMPING LA PETITE BRENNNE**

La Grande Métairie

① 02 54 25 05 78

www.lapetitebrenne.com

info@lapetitebrenne.com

Ouvert d'avril à fin septembre. Réservation recommandée. 150 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Relief : plat.

Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 19 € à 25 €. 8 mobil-homes pour 4 personnes de 295 € à 590 € la semaine ; 3 chalets pour 6 personnes de 440 € à 680 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Wifi payant. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations.
Ce camping naturiste attire en majorité des Hollandais. En pleine nature, sur 42 hectares, il offre tout le confort. Une épicerie et un restaurant sur place permettent de faire ses courses sans quitter le camping. De nombreuses animations existent : mosaïque et ateliers pour enfants, pêche dans l'étang, balades à ânes, équitation avec les chevaux du camping, soirées musicales. Deux piscines sont à la disposition des campeurs ainsi qu'un sauna, des terrains de sport et des tables de ping-pong. De nombreuses excursions sont possibles pour découvrir la Brenne à vélo ou en voiture. L'accueil est souriant et efficace.

Oulches

■ GÎTE DE GROUPE DU PRESBYTÈRE
① 02 54 37 95 10 / 02 54 37 36 68
www.gites-de-france-indre-berry.com
oulches-mairie@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Pour 35 personnes (10 chambres). 12.70 € à 14.70 € la nuit/pers, 284 € le gîte entier, + 135 € la salle des fêtes. Animaux acceptés. Location de draps, lave-linge, séche-linge, lave-vaisselle. Pêche, tennis, randonnée à proximité.

Le gîte de groupe d'Oulches se trouve au milieu du village, face à l'église. C'est l'ancien presbytère. Cette belle maison a été aménagée en dix chambres confortables (de 1 à 5 personnes), un salon une cuisine moderne et deux salles à manger. Il est possible aussi de louer la salle des fêtes avec le gîte. Idéal pour une réunion de famille ou un séjour entre amis, vous trouverez dans ce petit village le calme et la sérénité du bocage préservé du Parc naturel de la Brenne. De nombreuses activités sont possibles à proximité : des randonnées à pied ou à VTT, du tennis, de l'équitation, de la pêche, du canoë sur la Creuse toute proche...

Le gîte

Gîtes

■ CHRISTEL ET DENIS VANDROMME
Fonterland
① 02 54 28 70 66
www.fonterland.fr
fonterland@gmail.com

Accueil paysan. Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes (1 chambre). 105 € un week-end. Draps et linge de toilette

Thenay

■ AUBERGE DE THENAY
23, rue René-d'Helbingue
① 02 54 47 99 00
www.auberge-de-thenay.fr
orain.pascal@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 47 €. Menu enfant : 12 €. Jardin. Terrasse. Animations. Cette auberge fleurie est à la fois un restaurant et une épicerie. La grande et belle salle est séparée en deux par l'imposante cheminée et son sensationnel tourne-broche. A midi, l'unique menu offre consommé, entrée, plat, fromage, dessert et vin. Copieux et de qualité, ce menu est une très bonne affaire. Les soirées sont dédiées aux gourmets. La cave, quant à elle, est attrayante, et propose des seconds vins de crus classés du Bordelais, une sélection du terroir et de vins du monde : tokay de Hongrie, xérès... Soirées dégustation commentées, avec environ 70 whiskies single malt. A noter, le charmant jardin et sa terrasse d'été, et la chambre avec son décor en trompe-l'œil. Des soirées à thème sont organisées comme la Saint-Patrick.

■ AUBERGE DE THENAY
23, rue René-d'Helbingue
① 02 54 47 99 00
www.auberge-de-thenay.fr
orain.pascal@wanadoo.fr



3 chambres. Chambre double 80 €. Petit déjeuner : 6 €. Restauration.

L'Auberge de Thenay propose trois chambres agréables, claires et lumineuses, dans un environnement très paisible. Chaque chambre a sa décoration personnalisée. Vous pourrez profiter d'un charmant jardin. Un lieu idéal pour se reposer et partir visiter la Brenne ou admirer le patrimoine de Saint-Gaultier ou Argenton-sur-Creuse. Vous pouvez vous restaurer également sur place, avec un repas simple mais savoureux le midi et des viandes rôties à la broche le soir, dans une atmosphère chaleureuse.

TOURNON-SAINT-MARTIN

fournis, chauffage inclus. Poste Internet. Vente (fromage). Excursions (visite de l'exploitation).

La ferme est un ancien prieuré du XIII^e siècle. On y trouve une chapelle et d'anciens bâtiments (la maison est du XV^e siècle). Le gîte a été rénové de manière écologique et aménagé en 2007.

Il peut accueillir deux personnes, de manière simple et conviviale. Au calme, à l'écart du bourg de Tournon-Saint-Martin, les visiteurs vont profiter de la nature préservée du Parc régional de la Brenne. On peut y observer de nombreux oiseaux et insectes, ainsi que des orchidées sur les pelouses calcaires. Des randonnées sont possibles (Voie Verte à 500 m), ainsi que la pratique des sports nautiques sur la Creuse et la pêche.

■ FERME DE LA CHARITÉ

① 02 54 37 52 77

www.fermedelacharite.com

fermedelacharite@wanadoo.fr



Accueil paysan. Pour 6 personnes. Nuit 150 €, + draps 10 €, forfait ménage 40 €. Gîte d'étape 12 pers : 12 €/pers la nuit, 140 € tout le gîte pour une nuit. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Service de ménage. Vente (produits de la ferme). Location de draps, lave-vaisselle. Excursions (visite de la ferme).

La Ferme de la Charité accueille 6 personnes dans un gîte joliment rénové dans le style rustique. Les murs sont couverts d'un enduit à pierres vues et la cheminée a gardé son four à pain. Le gîte dispose d'un jardin privé avec sa terrasse.

Un gîte d'étape accueille, lui, 12 personnes. A 3 km de Tournon-Saint-Martin, les visiteurs bénéficient d'un environnement calme en pleine nature. Possibilité de randonner dans le Parc naturel régional de Brenne et d'observer les nombreux oiseaux. La Creuse toute proche permet la pêche et les sports nautiques. Les nombreux animaux de la ferme enchanteront les enfants. Conserves de porc bio et découpes de viande vendues sur place (sur commande).

■ GÎTE DE SÉJOUR COMMUNAL

Moulin de Chantecreuse

① 02 54 37 50 60



Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. Pour 29 personnes (7 chambres). Pour centres de loisirs ou clubs pratiquant les activités nautiques : 1 400 € les 7 nuits. 12 € la nuit/personne, 1 700 € tout le gîte 7 nuits, location lave-linge et sèche-linge 6,50 €, location salle de classe : 25 €, forfait chauffage hiver 12 €, location de draps ; 2,80 €. Chèque Vacances. Location de draps, sèche-linge.

Le gîte propose un hébergement de groupe sur le stade d'eaux vives, très apprécié par les amateurs de kayak et de raft. Le moulin, agréablement fleuri et bien rénové, surplombe la Creuse. Il offre une belle vue sur la rivière. Le groupe appréciera les sports d'eaux vives, ainsi que les randonnées (nombreux sentiers à proximité pour découvrir le Parc naturel de la Brenne) ou la pêche. Le gîte comporte une grande salle à manger avec vue sur la Creuse, ainsi qu'une salle de classe. Il est agréé par la DDJS.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL

LES GRANDES ILES

① 02 54 37 88 86

① 02 54 37 50 60



Ouvert du 15 juin au 15 septembre. 30 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 7,40 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés.

Le camping est à la sortie du bourg, de l'autre côté du pont. Il est donc au calme et proche des commerces. Familial et sans chichis, il propose un accès direct à la rivière où on peut se baigner et pratiquer des sports nautiques. La base d'eaux vives est toute proche pour la location de matériel (canoës, kayaks, stand-up paddles). L'endroit est idéal pour partir en randonnée à pied ou en VTT (location sur place), à la découverte des paysages et du patrimoine du Parc naturel de Brenne.

Emplettes

■ CHRISTEL ET DENIS VANDROMME

Fonterland

① 02 54 28 70 66

www.fonterland.fr

fonterland@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 17h à 19h ; le dimanche de 17h à 19h. Vente à la ferme, visite de groupes 35 € sur réservation.

Christel et Denis Vandromme élèvent une centaine de chèvres en bio. Ils produisent des fromages d'appellation Pouligny-Saint-Pierre : pyramide, bûche, faisselle et petits apérobiques. Leurs produits sont en vente à la ferme et chez plusieurs distributeurs. Le samedi matin, on les trouve également sur le marché du Blanc. Les exploitants font visiter leur ferme : comptez une heure environ pour les groupes et les scolaires. Une dégustation est possible (avec un supplément). Les éleveurs tiennent à partager leur passion de l'élevage respectueux de l'environnement.

■ FERME DE LA CHARITÉ

① 02 54 37 52 77

www.fermedelacharite.com

fermedelacharite@wanadoo.fr

Ouvert le jeudi. Sur commande. Livraison possible (plusieurs points de livraison).

La vente à la ferme de viande en élevage biologique se fait sur commande. Vous trouverez des colis de viande de génisse, bœuf, vache et veau (de race limousine), ainsi que d'agneau et de porc de race cul-noir du Limousin. Pour le porc, il s'agit à la fois de viande à la découpe et de charcuterie (boudin, saucisse, pâté). Les commandes se font une fois par mois environ et sont à retirer à la ferme le jeudi. Il existe également des points de livraison, se renseigner lors de la commande.

■ LIB'ISA

NOUVEAU

11, rue de la Mairie

① 02 54 28 78 25

Dans ce magasin, vous trouverez à la fois le journal et des livres mais ce n'est pas seulement une maison de la presse, c'est aussi une boutique de produits du terroir, d'objets de déco créés par des artisans et des artistes locaux (porcelaine Frélon, poterie, savons parfumés, huiles essentielles, foulards Michel Lebrun, bijoux artisanaux, jeux et jouets en bois). On y trouve également de quoi réaliser ses propres objets (loisirs créatifs). La bonne boutique pour rapporter des souvenirs de vacances vraiment locaux.

Dans les environs

Fontgombault



LE CHÂTELET

02 54 28 04 41

Du lundi au samedi à partir de 8h30.

Le restaurant de Jérôme Champion a été repris fin 2016 par Cindy et Sébastien Colinet. L'ambiance au cœur de ce petit village est bon enfant, très détendue. Le midi, le choix est volontairement restreint, pour des plats faits maison. Des soirées à thème sont organisées autour d'un plat unique (paella, couscous). Le mardi, soir, des burgers sont servis, à emporter ou à manger sur place. Le service est aimable et on apprécie la terrasse à l'ombre des châtaigniers. Une adresse « petits prix » agréable pour poursuivre notre balade en plein cœur de la Brenne.

ATELIER TERRE ET SONGES

32, rue de l'Abbaye

06 64 31 40 01

www.lmceramique.com

manon_lacoste@yahoo.fr

Stages découverte 25 €/1h30, 40 € à 50 €/2h30.

Manon Lacoste crée dans son atelier Terre et Songes des céramiques et des luminaires aux contours purs et délicats, avec une approche très respectueuse du matériau. On se dit que la création, c'est avant tout une observation de l'environnement. Un joli travail sur la lumière, les stigmates du temps, le lissage et les rugosités. Ainsi naissent des vases, des tasses, des boîtes à bijoux, des porte-savons, des cloches à fromage Pouligny, des ensembles pour café gourmand, des théières... Elle réalise également des monstres et monstresses très originaux. La boutique est une merveille, à découvrir sur rendez-vous. Des stages de découverte et des cours d'initiation sont proposés aussi bien pour les adultes que pour les enfants. Les objets sont en vente à la Maison du Parc de Rosnay et à Bourges au Pot aux roses.

Lurais

PLAGE DE LURAIS

Chemin du Moulin

02 54 37 51 17 / 02 54 28 33 60 /

06 76 96 81 42

<http://cc-brennevaldecreuse.fr>

contact@cc-brennevaldecreuse.fr

Baignade surveillée du 4 juillet au 31 août tous les jours de 15h à 18h30. Accès libre.

Située à proximité du pont de Lurais et au bord de la Creuse, cette petite plage de sable aménagée est un endroit charmant où l'on peut se baigner l'été. Des pelouses permettent de s'allonger pour profiter du paysage et passer un bon moment. La baignade est surveillée l'été tous les après-midi. Sur place : jeux pour enfants et prêt gratuit de parasols. Une aire de pique-nique permet de venir pour la journée.

Martizay

LES BORDS DE CLAISE

3, rue Verdun

02 54 37 74 94

06 19 91 59 72

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé le jeudi soir et le dimanche soir. Menus de 13,50 € à 30 €. Menu enfant : 8 €. Terrasse. Vente à emporter.

L'auberge vous propose une cuisine traditionnelle à base de produits locaux : sandre à l'oseille, terrine de brochet, charcuterie maison, pâté berrichon, asperges, cuisses de grenouilles, bœuf aux morilles, gibier... Le midi, un repas ouvrier généreux est servi. Le soir, les menus sont plus raffinés.

Le décor est rustique et chaleureux (cheminée, enduit à pierres vues) et la terrasse bien ombragée par les arbres. Les deux salles permettent de recevoir 150 convives. Un service de traiteur est aussi proposé, ainsi que des pizzas à emporter le mardi et le vendredi soir.

LA VALLÉE DE LA CREUSE

ARGENTON-SUR-CREUSE ★★

Surnommée « la Venise du Berry », Argenton-sur-Creuse est une petite ville accueillante qui connaît son heure de gloire au XIX^e siècle, avec l'industrie de la chemiserie. Son centre-ville pittoresque, ses vieux moulins à roue et ses anciennes maisons à galeries et à balustrade lui donnent un charme indéniable. Deux musées peuvent être visités : le musée de la Chemiserie, mémoire vivante de la ville, et à deux kilomètres à l'ouest du centre d'Argenton, à Saint-Marcel, le Musée archéologique d'Argentomagus.

■ OFFICE DE TOURISME

13, place de la République

02 54 24 05 30

www.ot-argenton-sur-creuse.fr

office-de-tourisme-argenton@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h30 ; les jours fériés de 9h à 12h. Avril, mai, juin et septembre : ouvert jusqu'à 18h. Wifi gratuit à l'office de tourisme.

Situé en plein centre-ville, sur la place, à l'entrée de la rue piétonne, cet Office de Tourisme vous offre un accueil très agréable. La documentation est riche, autant pour l'hébergement que pour les activités à faire ou les curiosités à visiter dans un large rayon. Le personnel est à l'écoute et saura vous conseiller selon vos centres d'intérêt. De bons plans vous seront proposés pour des sorties. Des visites guidées sont proposées l'été.

Points d'intérêt

■ BOUTIQUE DU MUSÉE DE LA CHEMISERIE

Rue Charles Brillaud

02 54 24 34 69

Fermé du 24 décembre au 15 février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Chèque Vacances.

La boutique du musée conserve un décor industriel très bien restauré (escalier de métal et larges ouvertures). Elle propose à la vente des cravates, des boutons de manchettes fantaisie, des t-shirts, de très jolis jouets en tissu. Le thème de la mode est également décliné en livrets de jeux et en livres. Les expositions, quant à elles, donnent presque toujours lieu à des publications de qualité sur la mode, la confection, le patchwork, ainsi qu'à un grand choix de cartes postales.

■ CHAPELLE DE LA BONNE-DAME

Esplanade de la Bonne-Dame

La chapelle, qui domine toute la ville avec sa monumentale statue dorée, est visible de loin. C'était, à l'origine,

la chapelle du château médiéval. Détruite, reconstruite, diminuée, elle est enfin réhabilitée à la fin du XIX^e siècle et fait l'objet d'un pèlerinage, en souvenir de l'épidémie de peste de 1630. Elle étend toujours son bras droit sur la cité, le gauche soutenant l'enfant Jésus. La montée jusqu'à la chapelle demande un effort mais on est récompensé par une vue splendide sur la ville et la Creuse.

■ CHAPELLE SAINT-BENOIT

Rue Raspail

La gracieuse chapelle a été construite à la fin du XV^e siècle. En façade, vous pourrez admirer une belle porte formée d'arcs qui partent de colonnettes en torsade, et s'amortissent en une tige fleuronnée. Le clocher refait en bardeaux vaut aussi le coup d'œil. Désaffectée, la chapelle est utilisée aujourd'hui pour des expositions et des concerts, surtout à la belle saison. On a une belle vue sur son gracieux chevet depuis l'autre rive de la Creuse.

■ ÉGLISE SAINT-SAUVEUR

Rue Grande

Datant du début du XV^e siècle, l'église a été largement restaurée au XIX^e siècle dans le style néo-gothique. On admire sa haute flèche ajourée et la voûte d'arêtes de sa nef. Située en plein centre-ville, dans la rue piétonne, elle est le seul lieu de culte actuel des habitants. Elle est également ouverte pour des concerts. Le chœur est orné de beaux vitraux du XIX^e siècle, réalisés par l'atelier Charles Lévéque de Beauvais (le même atelier a travaillé pour l'église de Prissac).

■ HÔTEL DE SCÉVOLLES

Rue Grande

Jardin de Scévolles

Ne se visite pas.

L'hôtel de Scévolles fait partie des beaux bâtiments anciens de la ville. Dans une grande cour pavée, qui donne sur un jardin aux portes du marché couvert, se trouve un vieux puits classique avec sa poulie, ainsi qu'une girouette au-dessus de la porte. Surnommant la grille en fer forgé qui ouvre sur le jardin, un médaillon aux armes de la famille de Scévolles. Cet endroit incontournable est chargé d'histoire !

■ PONT-VIEUX

Le Pont-Vieux existe depuis les débuts de la construction de la ville, au pied de la forteresse, d'où son nom de « pont-vieux ». Au XVII^e siècle, des maisons et des boutiques d'un ou plusieurs étages étaient installées sur le pont lui-même (un panonceau à son pied reproduit une vision de cette époque). Aujourd'hui, la vue dégagée est très pittoresque sur les moulins et leurs chaussées. Le pont est entouré de vieilles maisons de bois qui se reflètent dans la Creuse.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



Photo : Jean-Luc Perreard

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS



caritasfrance Secours Catholique-Caritas France



**ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL**

■ PROMENADE DU RABOIS



Une charmante promenade est aménagée sur la rive droite de la Creuse, entre le pittoresque moulin de Bord et le moulin du Rabois, plus industriel. Ce deuxième moulin est le siège d'associations artistiques. Un lieu d'exposition d'art contemporain, l'Arboretum s'y trouve également et des ateliers créatifs y sont organisés pour les enfants. La promenade est le lieu du marché de potiers reconduit chaque mois de juin. La promenade permet de profiter d'une vue imprenable sur la rivière et le Vieux Pont avec ses maisons aux balcons de bois, d'admirer les pêcheurs et de jeter du pain aux canards.

■ VIEILLE PRISON

Rue Raspail

Face à la chapelle Saint-Benoît, ce bâtiment ancien abrite l'école municipale de musique. Construit à la Renaissance, il est composé d'une tourelle semi-hexagonale à clochetons et d'une porte ogivale avec un arc ornementé. Faites le tour pour admirer les deux faces du bâtiment. Au XVI^e siècle, il a été construit pour servir de collège, puis une prison a occupé les lieux à la fin du XVIII^e siècle. C'est de cette époque qu'il tient son nom de « vieille prison ».

Le couvert

■ LA BERRYGOUDEN

31, rue Gambetta

02 54 24 31 48

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 8 €. Salades de 11 € à 14.50 €.

La Berrygouden propose des salades, des galettes de sarrasin et des crêpes sucrées. En plein centre-ville, c'est une adresse agréable avec une terrasse à l'arrière, à l'abri de la circulation de la rue. Elle propose une bonne variété de garnitures, avec des produits frais. Les desserts sont faits maison. Les portions sont copieuses et savoureuses. L'accueil est agréable et souriant, le service rapide.

■ LE CHEVAL NOIR

27, rue Auclert-Descottes

02 54 24 00 06

www.le-chevalnoir.fr

hotellechevalnoir@wanadoo.fr

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. En basse saison, fermé le dimanche soir. Menus de 18 € à 33 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14,50 € (ou 17 € entrée + plat + dessert). Terrasse.

Dans ce restaurant que vous n'aurez aucun mal à trouver grâce à sa jolie façade grise, la troisième génération vous reçoit dans l'une de ses trois salles harmonieusement décorées – couleurs claires, pierres apparentes aux murs... – ou sur son agréable terrasse située dans la cour intérieure de l'établissement. La cuisine est élaborée à partir de produits du marché. Au menu, carpaccio de thon, tournedos, croustillant de pied de porc sauce bordelaise – la spécialité maison – ou encore dos de merlu au beurre blanc, fromages affinés... On vous conseille judicieusement sur les vins pour accompagner votre repas. Une cuisine gourmande.

■ LA CINECITTA

70, rue Jean-Jacques Rousseau

02 54 34 49 36

Menu enfant : 7 €. Brushetta : 10 €, salade de 8.50 € à 10 €, pizza de 8 € à 14 €, escalope de veau de 13 € à 14.50 €.

La Cinecitta ou Da Emilio est un véritable restaurant italien, tenu par des Italiens du Sud. Dans la petite salle, on vous propose des pizzas à la pâte épaisse, très savoureuses (dont une pizza végétarienne), plusieurs recettes d'escalopes de veau, des pâtes, des salades et des brushettas (tartines). Les assiettes sont copieuses. Le service est rapide et souriant, les prix très abordables. Une bonne adresse.

■ LES DIABLES AU THYM

9, rue Ledru Rollin

02 54 34 81 72

Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche le midi. Ouvert 7j/7 en période estivale. Menus de 25 € à 29,90 €. Formule du midi : 16,90 € (ou 14 € entrée + plat / plat + dessert. Pas de carte le midi). Vin au verre. Terrasse.

Dans cette ancienne grange aux murs chaulés, la hauteur de plafond offre à la pièce un bel espace. L'esprit bohème se traduit par des anciennes affiches noir et blanc au mur, des miroirs dorés et des caisses en bois posés à même le sol. L'intimité est préservée grâce à la création de petits espaces segmentés par des paravents ou des structures en osier. Les deux salles proposent une soixantaine de couverts. Le midi, les Diables au Thym proposent un service brasserie avec un menu du jour qui offre le choix entre un buffet d'entrées, quatre plats au choix (viande et abats en priorité) et deux desserts simples. Le soir, la carte s'ouvre pour vous proposer des assiettes plus raffinées, grillades et spécialités de la mer en chef de file.

■ HÔTEL BEAUSÉJOUR – CAFÉ DE LA PLACE

3, place de la République

02 54 24 12 91

www.hotel-argenton.com

contact@hotel-argenton.com

(formule du midi en semaine : 8.500 € à 14.70 €).

La première salle fait office de café-pub et dans la seconde, plus grande, on peut boire un thé mais aussi déjeuner ou dîner. Une terrasse est installée sur le trottoir pour profiter de l'animation de la rue. Vous y trouverez un bon choix de pizzas et de salades, mais aussi une cuisine plus traditionnelle, de type brasserie : entrecôte, souris d'agneau, pâtes, omelettes... A noter, l'excellent fondant au chocolat et son lit de crème vanille ! Les formules du midi, rapides, sont très intéressantes.

■ RESTAURANT D'APPLICATION

DU LYCÉE PROFESSIONNEL CHÂTEAUNEUF

83, avenue Rollinat

02 54 24 00 63

<http://lycee-chateauneuf.fr>

restaurantlyceechateauneuf@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi à partir de 12h15 ; le mardi et le jeudi le soir à partir de 19h15. Réservation impérative. 10 € à midi, 17 € le soir, hors boissons. Accueil des groupes.

Le lycée professionnel Châteauneuf propose une section cuisine (du CAP jusqu'au BTS) et une section service. Pour former les élèves en conditions réelles, le restaurant d'application Les Cristallines est ouvert au public (hors vacances scolaires de la zone B). On y sert une cuisine gastronomique dans un cadre élégant, pour un prix très modique. En effet, le client ne paie que les produits, pas le temps de travail.

C'est un plaisir d'être servi par des jeunes, parfois stressés mais toujours soucieux de bien faire. La découpe et le flambage se font sous les yeux des clients. Le restaurant propose parfois un menu régional ou thématique. Vous y dégusterez par exemple des brochettes de crevettes flambées au saké, du poulet sauté aux noix de cajou, un vol-au-vent garniture forestière ou un Parmentier de canard. Deux impératifs : réserver et être à l'heure pour permettre aux élèves de respecter leur emploi du temps. Une bonne adresse !

■ RIVE DROITE

8, rue Ledru-Rollin

© 02 54 24 01 06

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Fermé dimanche et lundi. Moules 14 € à 16 €, pizza 9.50 € à 13.60 €. Terrasse. Vente à emporter.

La pizzeria Rive Droite, bien située au centre de la ville, vous propose à la fois une cuisine traditionnelle (des fruits de mer en particulier, comme les moules de bouchot une partie de l'année) et des pizzas savoureuses (large choix). L'accueil est agréable et souriant. La salle est décorée de manière originale, par des tableaux d'artistes locaux. L'été, vous pouvez profiter d'une terrasse sur la rue. Sur commande, le restaurant prépare également des plats à emporter.

Le gîte

■ LE CHEVAL NOIR

27, rue Auclet-Descottes

© 02 54 24 00 06

www.le-chevalnoir.fr

hotellechevalnoir@wanadoo.fr



Logis. 19 chambres. Chambre double à partir de 70 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé : 5 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (formule déjeuner à 14,50 € et 17 €. Menu du jour à 18 € et 22 €. Carte). Canal +. Bain bouillonnant, sauna.

Cet ancien relais de poste, exploité de père en fils depuis 1900 est l'adresse incontournable de cette petite ville de campagne. Le nom même du restaurant possède son histoire ! Une tête de cheval noir avait été accrochée dans la cour afin de montrer qu'il s'agissait de l'un des endroits les plus prestigieux de l'époque. Désormais, l'hôtel arbore une belle façade grise et rouge (refaite en 2013) et il dispose d'un sauna, d'un spa, d'une salle de fitness et d'une piscine extérieure chauffée pour la saison estivale. Les chambres en partie rénovées ont gagné en standing et offre un délicat mélange de tradition et modernité. Le charme opère et on s'y sent bien...



© Nicolas Thibaut

Au bord de la Creuse.

■ MANOIR DE BOISVILLIERS***

11, rue du Moulin de bord © 02 54 24 13 88

www.manoirdeboisvilliers.com

manoirdeboisvilliers@gmail.com



Fermé du 22 décembre au 10 janvier. 16 chambres. Chambre double de 87 € à 145 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking. Chambre quadruple 127 € et suite familiale 160 €. Wifi gratuit.

Dans ce manoir où habitait jadis le marquis de Boisvilliers, l'on trouve désormais 16 chambres décorées dans un style XVII^e. Chaque chambre est unique par sa superficie, son agencement, sa décoration, son exposition : pour cette raison chacun y trouve son compte. Avec ses chambres simples, doubles, quadruples, ses chambres communicantes, mansardées ou avec ses plafonds hauts, le manoir offre satisfaction pour passer un agréable séjour à Argenton-sur-Creuse comme pour découvrir le parc régional de la Brenne. Coup de cœur pour la chambre numéro 5 qui était en son temps la chambre à coucher du marquis et qui conserve ses portes cintrées peintes à la plume d'oiseau et son mobilier d'époque. Certaines chambres possèdent de belles toiles de Jouy, d'autres des moquettes au rouge intense, toutes agencées dans un style cosy et feutré. Le parking est fermé et surveillé 24h/24. Installé au milieu d'un petit parc avec piscine, le manoir de Boisvilliers est un hôtel de charme où il fait bon se reposer.

Gîtes

■ GÎTE JOSEPH PORNET

89, rue Ledru-Rollin © 06 76 84 11 62

pornetjoseph58@gmail.com



Gîtes de France. Pour 8 personnes (4 chambres). De 280 € à 480 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Wifi. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.

C'est une jolie maison de ville, proche de l'hypercentre, mais qui dispose d'un jardin clos, ce qui est rare à Argenton-sur-Creuse. Vous y trouverez quatre chambres, deux salles de bains, un grand salon et une salle à manger. Elle est meublée de façon confortable. Les vacanciers disposent de tout le nécessaire pour passer un agréable séjour en famille ou avec des amis. Les animaux n'y sont pas acceptés.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LES CHAMBONS***

37, rue des Chambons

④ 09 66 84 06 01 / 06 47 81 59 35

www.campinglechambons.fr

campinglechambons@gmail.com



Fermé du 1^{er} mai au 30 septembre. 60 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 16 €. 6 mobil-homes de 215 € à 515 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 €). Wifi gratuit. Accès gratuit au centre aquatique de la ville.

Situé au bord de la Creuse, à l'ombre d'immenses platanes, ce vaste terrain de camping bénéficie d'un cadre agréable et très reposant. Bien placé, juste avant le pont de fer, il est facile à trouver et il se trouve à un kilomètre seulement du centre-ville et des commerces. On y est accueilli chaleureusement et le gardiennage est organisé de jour comme de nuit. Vous y trouverez une grande tranquillité. La vente de pains et viennoiseries est assurée tous les jours par un boulanger. Des journaux sont disponibles aussi. Un camping familial.

Loisirs

■ CENTRE AQUATIQUE

Rue de la Piscine

④ 02 54 01 05 06

www.cc-argenton.fr/piscine.htm



OUVERT tous les jours : en juillet et août de 10h à 13h et de 15h à 20h en semaine et le week-end jusqu'à 19h30. Entrée : 4,50 € (adultes). 3,90 € de 4 à 17 ans, 39 € les 10 entrées adulte, 34 € les 10 entrées enfant. Espace détente relaxation 9,90 € 1h pour 4 pers. Sauna, bain de vapeur, mini-golf. Aquagym, natagym, aquabike, aquarunning, leçons de natation.

Depuis 2002, ce centre aquatique réunit tous les loisirs en un seul endroit : bassin de natation de 25 mètres, patinoire, toboggan semi-fermé, mais aussi aquagym, aquatonique, natagym, une école de natation pour enfants et adultes et même de la plongée. L'été, un bassin extérieur et un grand toboggan sont ouverts. Un mini-golf est accessible également.

Pour combler tous les souhaits, un espace relaxation avec sauna et bain à vapeur ont été ouverts récemment. Un bel endroit au tarif abordable. Hors été, les bassins n'ouvrent qu'à midi, pour permettre aux scolaires de profiter des équipements.

■ ÉCURIES DU TRAIT BLANC

Le Trait Blanc

④ 02 54 24 29 72 / 06 60 92 29 72

www.ecuries-du-trait-blanc.com

ecuriesdutraitblanc@outlook.fr

Ouvert toute l'année. Le mercredi et le samedi. Promenade en main 30 min : 7 € à 12 €, cours promenade : 18 € à 22 €, stage demi-journée : 45 € à 55 €.

Cette écurie s'adresse à tous, les débutants comme les confirmés. Ce qui compte c'est l'épanouissement au contact du cheval. Le sport développe autant les qualités physiques que morales. Les activités et services sont divers : promenade, loisirs, perfectionnement, compétition, pension pour votre cheval, débourrage... Il est possible de s'initier à partir de 5 ans en toute sécurité. Et il n'y a pas d'âge pour commencer, aime à le rappeler l'équipe du centre équestre dirigé par Christophe Lorre. Les enfants apprécieront le manège et toute la famille pourra faire des randonnées ou des promenades en calèche pour découvrir la région.

Sorties

■ L'AVANT-SCÈNE

2, allée des Acacias ④ 02 54 24 65 39

www.avantscene-argenton.com

Fermé juillet et août. Ouvert le week-end. De 8 à 17 €, pour les enfants de 0 à 6ans, gratuit.

La jolie salle de l'Avant-Scène, dans le quartier du Merle-Blanc, propose des spectacles variés depuis 2008. Gérée par une association dynamique, elle offre une jauge modeste de 164 places. Les spectacles s'y jouent donc souvent à guichets fermés, pensez à réserver ! Assis confortablement dans les fauteuils de velours rouge, vous pouvez assister à des concerts (classique, jazz, chanson), à du théâtre, à des one-man-show (Didier Porte), à de la danse, à des spectacles jeune public...

■ LA RÉSERVE DU 20

20, rue Grande

④ 02 54 24 09 66

lareservedu20@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Thé 3 €. Le magasin propose une jolie terrasse avec vue sur la Creuse pour déguster une tasse de thé ou de café torréfié sur place, à moins de s'attabler pour un brunch. Rare : on vous propose une belle gamme de rooibos. Quand on ne peut pas sortir sur la terrasse, on se love sur la banquette du petit salon, au milieu des coussins. Ambiance douce pour savourer une boisson chaude loin de l'agitation de la rue piétonne. Le magasin déborde d'idées gourmandes : biscuits salés ou sucrés de Noirmoutier, préparations pour gâteaux bio Marlette, chocolat, vins et alcools...

Emplettes

■ L'ATELIER D'ÉLODIE

9, rue de Maroux

④ 06 32 41 47 88

<http://maroux-cuir.fr>



Les rives de la Creuse à Argenton.

Pour les horaires, se renseigner par téléphone.

Elodie Gaulard a ouvert son atelier de maroquinerie en janvier 2013. Elle y propose des sacs, des porte-monnaie, des ceintures, des bracelets et des colliers à la finition très soignée. Les formes et les couleurs sont très gaies et vraiment originales. Devant le succès de ses créations pour les femmes, elle a ajouté une gamme masculine à ses réalisations. Vous pouvez craquer pour l'une de ses réalisations, vous serez certains de ne pas la retrouver à tous les coins de rue. Des exemples de réalisations sont visibles sur son site et on peut commander son propre modèle. Elodie est souvent en déplacement, il est plus prudent d'appeler pour vérifier que l'atelier est bien ouvert.

■ AINSI FONT LES MAINS

15, rue Grande

06 26 62 34 80

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. CB non acceptée.

Un collectif d'artisans créateurs qui se sont alliés pour ouvrir une boutique commune rue Grande à l'été 2017. Ces artisans aux doigts de fées viennent du Berry et du Limousin proche. Ils proposent du cuir (ceintures, pochettes et sacs à main originaux de l'atelier Ducroc'co), des bijoux (la Buena Onda et Boucle d'Argent), des objets en bois tourné ou découpé (Florian Morel et l'Atelier de Quentin) ou en laine, de la poterie, des carnets reliés à la main (Courgettolivre), des peintures (atelier du LouPhoque agayon) et des préparations à base de plantes sauvages (Pimprenelle).

Au fil des mois, les artisans peuvent changer mais les créations sont toujours uniques et originales. Chaque créateur est présent à un moment dans la boutique et il saura vous parler de son univers ainsi que de ceux de ses collègues. Des ateliers sont proposés.

NOUVEAU

■ ATELIERS DU CARROUÉ

2, rue Raspail

06 79 55 54 80

www.ateliersducarroue.fr

contact@ateliersducarroue.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Stages pour enfants et adultes.

Dominique Baudat a ouvert une boutique-atelier au débouché du Vieux-Pont, dans un ancien atelier de confection, fermé depuis 1982. Les spectateurs de *Michou d'Aubry* reconnaîtront une boutique de jouets inventée pour les besoins du film. La tisserande réalise des textiles de laine, coton et lin. Il s'agit de vestes, gilets, chasubles... mais aussi de tissus d'ameublement. Certains sont en vente en ligne sur le site. Dominique Baudat souhaite également transmettre sa passion. Elle organise des stages tous niveaux : découverte d'un après-midi ou d'une journée, initiation ou perfectionnement pendant une semaine. Les stagiaires, qu'ils soient adultes ou enfants, repartent avec leur création.

■ LA MAISON DU WLADIMIR

16, rue Gambetta

09 70 35 67 78

www.maisonwladimir.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30.

La maison du Wladimir est une institution à Argenton-sur-Creuse. Depuis 1871, les habitants font honneur aux croquettes argentonaises, spécialité (parmi d'autres) de la boutique. Le Wladimir est un gâteau blanc, garni de crème au beurre et de praliné. C'est une marque déposée depuis 1936 ! Le magasin propose également des pièces montées toutes plus belles les unes que les autres, des pâtisseries et des confiseries. La boutique est belle, l'accueil charmant. La qualité et l'originalité des produits sont à souligner.

■ M PELUCHES CRÉATIONS**④ 06 83 08 53 97****www.mpeluches.fr/index.php**

Marie-Jean Simon réalise de façon artisanale des peluches, animaux rigolos aux couleurs acidulées, des doudous pleins de tendresse aux visages brodés, des coussins brodés. Les tissus sont doux et les couleurs gaies, pour une finition parfaite. Toutes les demandes peuvent être exécutées grâce à l'expérience et au savoir-faire de Marie-Jean qui a travaillé auparavant chez Blanched Peluches. Et si un doudou présente quelques signes de faiblesse pour cause de trop de câlins, Marie-Jean se propose de le réparer et de lui donner une nouvelle jeunesse. Elle est présente sur les marchés de Noël et vend également par internet.

■ PIEDS NUS SUR LE DOS DE LA TORTUE**30, rue Grande ④ 02 54 24 30 46**

Ouvert du mardi au samedi. Périodes de fermeture variables, se renseigner.

Francis Venat vous accueille avec bonhomie dans son atelier de bourrerie. C'est une véritable grotte d'Alibaba, encombrée de peaux et d'outils, qui sent bon le cuir. Cet artisan réalise aussi bien des produits de sellerie (des longes, des selles...) que des sacs à main originaux, des sacs de voyage splendides, des ceintures, des sandales de type spartiate ou des porte-monnaie. Inspiré par la culture amérindienne qu'il connaît parfaitement, le bourruier ne se fait pas prier pour parler du travail du cuir, son autre passion.

■ LA RÉSERVE DU 20**20, rue Grande****④ 02 54 24 09 66****lareservedu20@gmail.com**

En 2015, la Réserve du 20 a remplacé la Bonne Cave. Le magasin est devenu à la fois un caviste, une épicerie fine et un salon de thé. Dans la première pièce, à l'ambiance très chaleureuse avec son beau plancher de bois massif, on vous propose des thés de la Compagnie Coloniale, des rooibos variés, du café et des alcools (vins, rhums arrangés, whiskies...). Le café torréfié sur place embaumé l'atmosphère. Ensuite, c'est le salon de thé, où les étagères proposent des pâtes à tartiner, des biscuits, du chocolat et autres douceurs. N'hésitez pas à poser des questions, l'accueil est charmant.

Marchés

■ MARCHÉ**Impasse de Villiers**

Ouvert le samedi. Le matin. Le marché couvert a été rénové il y a peu. Il dispose de deux entrées : sur le parking de Scéole d'un côté et sur l'église Saint-Sauveur, de l'autre. Ouvert tous les samedis matin, il accueille les producteurs locaux et d'autres marchands de produits alimentaires. Les Argentonnais s'y pressent pour y échanger les dernières nouvelles et y acheter les fromages de chèvre, les volailles, les œufs frais, la charcuterie, le poisson ou les fruits et légumes de leur producteur préféré. Un espace est réservé aux produits bio (fruits et légumes, viande, fromages, épicerie). Au printemps, vous trouverez aussi des plants de légumes à l'extérieur de la halle.

Dans les environs

Le Menoux

■ ÉGLISE DU MENOUX**Place du Général Jean Pascaud****④ 02 54 47 87 47****mairie.lemenoux@wanadoo.fr**

Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Accès libre.

L'église du Menoux date du XIX^e siècle. Si son extérieur néogothique n'a que peu d'intérêt, elle est remarquable par son décor intérieur. Elle est entièrement ornée de peintures très originales, réalisées l'artiste bolivien Jorge Carrasco (1919-2006). Ce dernier a conçu dans les années 1970 un décor de couleurs vives. Il a tracé, du sol au plafond, des motifs sinués et ronds qui se révèlent fascinants, voire hypnotiques. Un décor psychédélique. Le peintre, qui a vécu plus de trente ans au Menoux, a mis huit ans à réaliser ce décor unique.

■ LE PETIT ROY**6, Le Bourgoin****④ 02 54 47 17 70****www.restaurant-lepetitroy.com****contact@lepetitroy.com**

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menu unique à 26 € (entrée : 6 €, plat : 14 €, dessert : 6 €). Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Terrasse. Animations. Concerts. A quelques minutes d'Argenton-sur-Creuse, Le Petit Roy est bonne adresse. Tout d'abord, le cadre est apaisant, la terrasse extérieure de 100 mètres carrés se trouve juste au bord de la Creuse, nichée dans un espace verdoyant. L'été, des concerts (jazz manouche, swing musette, chanson française, hard rock...) sont organisés et le dîner prend des airs de fête alors qu'aucun supplément n'est demandé. A l'intérieur, l'espace est lumineux, cosy et fonctionnel. A l'ardoise, un large choix de viandes fondantes et de poissons sublimés par des épices douces et des saveurs florales. Un des secrets de Robert Detilleul, le chef de ce restaurant, c'est la cuisson basse température qui lui a été enseignée par Joël Robuchon. Cette technique lui permet d'atténir les chairs, de conserver toutes les saveurs et de préserver surtout toutes les qualités nutritives de ses produits. Les producteurs locaux sont sollicités et les plats sont délicieux. Petit bémol pour les desserts, moins fins que le reste de la carte.

Le Pêchereau

■ L'ESCAPADE**Le Vivier****Route de Gargilesse****④ 02 54 24 26 10****www.l-escapade.fr****l-escapade.fr@wanadoo.fr**

Logis. Maître Restaurateur. Fermé la 1^{re} semaine de janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 24 € à 40 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 15 € (à 18 €). Accueil des groupes. Terrasse. L'Escapade vous invite à déguster ses terrines maison accompagnées d'une purée d'oignon, sa salade berri-

chonne (lentille verte du Berry, petit salé...), son filet de canard aux baies de cassis, son dos de sandre sauce à l'oseille, son ragoût d'escargots aux champignons, ses ris d'agneau ou de veau... Son Maître Restaurateur tient à proposer des plats raffinés. Il les concocte à base de produits frais des producteurs locaux. Le restaurant propose deux grandes salles lumineuses ou un petit salon privé.

■ L'ESCAPADE***

Le Vivier

Route de Gargilesse

02 54 24 26 10

www.l-escapade.fr

l-escapade.fr@wanadoo.fr



Logis. Qualité Tourisme. 15 chambres. Chambre double de 90 € à 140 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration. Bain bouillonnant.

L'hôtel propose des chambres climatisées, dont certaines avec terrasse. Elles sont spacieuses et confortables. La piscine (ouverte à la belle saison) et le bain bouillonnant permettent de se relaxer. Facile d'accès et au calme, l'hôtel est bien placé pour profiter d'Argenton-sur-Creuse, Saint-Marcel et Gargilesse. Il est équipé aussi pour de petits séminaires (salon privé de 15 personnes). Les animaux sont acceptés avec un supplément et le restaurant propose une cuisine du terroir à base de produits locaux.

■ ASSOCIATION HIPPIQUE

DU VAL DE CREUSE

La Bourdine

02 54 34 68 87 / 06 71 51 91 46

[https://pc-valdecreuse.ffe.com](http://pc-valdecreuse.ffe.com)

Le centre équestre possède deux manèges et deux carrières pour apprendre à monter cheval ou poney. Plus de 250 km de sentiers permettent d'effectuer des randonnées inoubliables. On vous propose aussi une sortie en attelage. Vous pouvez venir toutes les semaines pour pratiquer ou prendre des cours, vous entraîner pour des concours, faire gardiennier votre compagnon équin ou simplement pratiquer l'équitation sur votre lieu de vacances. Des stages et des balades sont organisés pendant les vacances scolaires.

■ BAIGNADE DU VIVIER

Moulin Rouge est une plage au bord de la Creuse, sur la route d'Eguzon, dans le petit village du Vivier (Le Pêchereau). Juste à l'entrée d'Argenton, dans une grande prairie, vous trouverez des places pour votre voiture, une vraie plage, de l'ombre, des jeux pour les enfants, des tables de pique-nique et même un terrain de boules ! Tout est prévu pour passer un agréable après-midi. Seul bémol : la baignade n'est pas surveillée.

Le Pont-Chrétien-Chabenet

■ PONT DE BOIS COUVERT

02 54 25 81 40

commune.pontchretien@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Le pont de bois couvert est une curiosité à ne pas manquer : c'est une construction unique en France,

classée monument historique. Réalisé au milieu du XIX^e siècle, le pont couvert a été bien restauré par la commune du Pont-Chrétien-Chabenet en 2001. Ce pont, digne du film *Sur la route de Madison*, fait plus penser aux Etats-Unis qu'à la France. Il ponctue une agréable promenade au bord de la Bouzanne. Long de 20 m, le pont est entièrement assemblé par des chevilles de bois. Le parcours est fléché depuis le rond-point (à la sortie du bourg, vers Argenton-sur-Creuse). Notez l'amusant pont couvert miniature réalisé sur ce rond-point.

■ LES SALONS DU LYS

Château de Chabenet

NOUVEAU

02 54 01 57 50 / 06 73 98 29 81

chabenet@hapimag.com

OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI LE MIDI ET LE SOIR ; LE DIMANCHE MIDI. RÉSERVATION RECOMMANDÉE. MENUS DE 28 € À 48 €. MENU ENFANT : 15 €. JARDIN. ANIMATIONS. Le château de Chabenet, qui appartient au réseau Hapimag, a ouvert un restaurant gastronomique dans ses salons. Le cadre est somptueux, c'est un château du XV^e siècle, rénové plusieurs fois. Il est garni de meubles anciens mais pourvu du confort moderne. Sur la carte des vins, vous trouverez du champagne ou du cognac pour prolonger une soirée d'exception. Les plats sont raffinés. Sur la carte, les produits régionaux de qualité sont mis à l'honneur, comme le foie gras de la ferme de Plume-Cane, la poule noire du Berry, la carpe fumée de Brenne ou les escargots de l'élevage Jacquin. En dessert, vous pouvez opter par exemple pour un soufflé au Grand-Marnier ou une brioche en pain perdu aux saveurs d'enfance. Des soirées Berry sont organisées autour de la cheminée et le chef vous convie également à des cours de cuisine.

Saint-Marcel



■ THÉÂTRE GALLO-ROMAIN D'ARGENTOMAGUS

Près du musée archéologique, vous trouverez un théâtre gallo-romain bien conservé, le Théâtre du Virou. L'édifice a été construit à deux reprises : au I^e siècle d'abord, puis au milieu du II^e siècle, pour créer un espace plus grand. On peut encore s'asseoir dans les gradins et admirer la scène en contrebas. L'été, des spectacles sont organisés lors du festival des Milliaires. Des troupes costumées et masquées comme aux temps gallo-romains rejouent des pièces d'auteurs antiques (Sophocle, Plaute). L'accès au théâtre ne se fait qu'en visite guidée avec la visite du musée d'Argentomagus.

■ L'ÉGLISE SAINT-MARCEL



C'est l'une des plus remarquables du Bas-Berry. On voit de loin son clocher carré couvert de bardeaux. Fondée au XI^e siècle, elle est composée aujourd'hui d'une nef unique, d'une abside et de deux absidioles, d'une crypte et d'un clocher fortifié du XIV^e siècle.

Ses chapelles datent du XV^e siècle, et sa porte d'entrée à double archivolte est du XII^e. Le portail occidental sculpté et les chapiteaux de la nef sont intéressants, ainsi que l'ensemble de stalles du XVI^e siècle, aux joyeuses miséricordes. Le trésor de l'église renferme de très beaux émaux limousins.



L'église de la cité médiévale de Saint-Marcel.

■ CAFÉ-RESTAURANT LES MERSANS

3, place Gérard Pernet

02 54 24 59 18 / 06 71 07 05 22

Ouvert du lundi au samedi le midi. Réservation recommandée. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 15 €. Plat du jour : 7,50 €. Terrasse.

Ce café-restaurant à l'ancienne propose une bonne cuisine, simple et bien réalisée, à base de produits frais. L'accueil est souriant et convivial. Il est conseillé de réserver car la salle n'est pas très grande. On vous sert un menu du jour ou des plats à la carte, plus travaillés : cuisses de grenouilles à la provençale, duo de foie gras et Saint-Jacques, magret de canard au miel, côtelettes d'agneau ou bar au basilic, tarte maison, crème brûlée... Un service traiteur est également disponible.

■ LE PRIEURÉ

44, route de Rio

02 54 24 05 19

www.restaurant-leprieure.com

contact@restaurant-leprieure.com

Logis. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 25 € à 37,50 €. Menu enfant : 10 € (à 15 €). Formule du midi : 15,50 €. Carte. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Situé dans un cadre verdoyant, ce restaurant offre une cuisine de saison, à la fois traditionnelle et moderne. A déguster ici : escargots, fricassée de cuisses de grenouilles, œufs à la couille d'âne, poule noire du Berry désossée, sandre au reuilly, tarte Tatin, croustillant de chocolat... Les producteurs locaux sont mis en avant et les enfants ont droit à un vrai menu pour goûter les saveurs du terroir. L'été, on peut manger dans le jardin, à l'ombre du marronnier. Il est possible de faire des banquets et des repas de groupe, sur réservation.

■ LE PRIEURÉ

44, route de Rio

02 54 24 05 19

www.restaurant-leprieure.com

contact@restaurant-leprieure.com



15 chambres. Chambre double à partir de 66,50 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9,90 € (enfant : 6,50 €). Soirée étape de 77 € à 87 €. Animaux acceptés (4 €). WiFi gratuit. Restauration.

Hôtel-restaurant exploité depuis plus de trente-cinq ans et disposant du label Logis de France, le Prieuré se situe dans un cadre ombragé et très calme. Les chambres sont climatisées et équipées d'un écran plat. L'été, le service est fait dans le jardin, sous le marronnier.

La cuisine est traditionnelle et les chambres, tout confort, se situent en plein centre-ville de Saint-Marcel et à quelques minutes d'Argenton-sur-Creuse. Facile d'accès par l'A20.

EGUZON-CHANTÔME

Déjà réputée comme Station Verte de Vacances, Eguzon a su parfaire son accueil et cette station touristique est une des premières du département. Le lac d'Eguzon tout proche est le plus grand de la Région Centre-Val de Loire avec 300 hectares. Il offre randonnées, escalade, baignade et sports nautiques : voile, ski nautique, planche à voile, canoë-kayak.

■ OFFICE DE TOURISME

3, rue George-Sand

02 54 47 43 69

www.eguzon-val-de-creuse.com

contact@eguzon-val-de-creuse.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Le dimanche seulement jusqu'à 13h. En basse saison, fermé le dimanche, ouvert les autres jours jusqu'à 17h30. D'octobre à mai, fermé le lundi. Ouvert le dimanche.

En plus des informations habituelles sur le département et les zones voisines (Creuse et Haute-Vienne), l'Office

de Tourisme vous propose des circuits touristiques clef en mains pour les randonneurs seuls ou en groupes : à pied, en VTT, à cheval, ou pour pratiquer une nouvelle activité : le géocaching. L'accueil est souriant et efficace. Un espace d'exposition temporaire présente chaque été les œuvres d'artistes locaux (peintures, sculptures). Eguzon-Chantôme fait partie des Stations Vertes.

Points d'intérêt

■ MUSÉE DE LA VALLÉE

DE LA CREUSE

2, rue de la Gare 02 54 47 47 75

www.musee-vallee-de-la-creuse.fr/fr

museevalcreuse@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Fermé de novembre à mars. Du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end et



les jours fériés de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 1,50 €. Gratuit pour tous les visiteurs pour l'exposition temporaire. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (sur demande). Boutique.

Ce musée est installé dans les anciennes écuries du château d'Eguzon, près de la mairie. Il reconstitue la vie des habitants de la fin du XVIII^e siècle jusqu'au milieu du siècle dernier. Des lieux ont été spécialement recréés pour le musée : une salle de classe, la place du village, les ateliers d'artisans, la salle commune. Une promenade dans l'histoire de la vallée de la Creuse avec ses maçons, ses paysans et ses bourgeois. Des ateliers (fabrication du pain, de jouets en bois, danse médiévale, etc.) sont organisés pour les enfants tous les jeudis en juillet et août. De belles expositions temporaires sont présentées l'été.

Le couvert

■ LE BAR DE LA PLAGE

4, chemin Plage Chambon

02 54 47 43 72

Ouvert de juin à septembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir.

Le Bar de la Page, à Chambon, n'est ouvert qu'en saison. Il surplombe le lac d'Eguzon. Sa terrasse offre une vue imprenable sur la plage. C'est un lieu convivial, avec des animations musicales le soir. On y vient entre amis ou avec les enfants pour boire un verre, s'attabler devant une glace ou grignoter une pizza, une salade... L'accueil est agréable, le service dynamique et souriant. On y passe un agréable moment de détente.

■ LE BOBERRY

6, place de la République

02 54 47 46 88

www.leboberry.fr

contact@leboberry.fr

Fermé entre Noël et début janvier. Ouvert du vendredi au mercredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu unique à 17,50 €. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 13,80 € (ardoise à partir de 9 € en semaine). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes). Terrasse. L'Hôtel de France est devenu le Boberry en 2017. Il a été repris par Betty et David Lefort et a reçu un bon coup de jeune. Dans une grande salle au décor sobre et confortable, on vous sert une cuisine maison. L'accueil est

souriant et convivial. Le menu comme l'ardoise proposent peu de plats mais toujours un poisson : aile de raie au beurre câpre, cassolette de la mer. En viande, vous aurez du bœuf bourguignon pour le midi, de l'entrecôte ou de la tête de veau. Le chef propose aussi du velouté de potiron aux châtaignes (pour rappeler la fête de la châtaigne, emblématique d'Eguzon), des escargots, de la salade de lentilles (la salade Petite Fadette), du carpaccio de bœuf. Les desserts sont classiques (clafoutis de pommes) et bons. Les produits sont souvent locaux et de saison. Des soirées à thème sont possibles. Le bar propose également des planches apéritives et des cocktails. La grande terrasse est bien agréable.

■ CAFÉ DES SPORTS

16, place de la République

02 54 47 46 45

Menus de 13,50 € à 16,80 €. Menu enfant : 6,50 €. Formule du midi : 11,50 €. Chèque Restaurant.

Ce petit restaurant est très accueillant et convivial. Le patron (qui cuisine et fait le service) et le serveur sont prévenants. On y mange une cuisine familiale de bonne qualité (tête de veau maison, spaghetti bolognaise, plateau de fromages, charlotte à la mangue). Les prix sont modiques et les portions généreuses. Le décor est sans prétention mais chaleureux (un mur de pierres vues, les autres sont peints de couleurs vives) et les banquettes sont dotées de confortables coussins. Le service est rapide et cela tombe bien car l'adresse est très fréquentée par les artisans du lieu ou les touristes de passage. Une adresse futée !

■ LE COTTAGE

Route des Rivailles

1, Les Gonnins

02 54 47 24 96

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu à partir de 17,90 € et carte. Plat du jour : 7,90 €. Terrasse.

Le Cottage est bien caché hors du bourg, sur une petite route de campagne, suivez les pancartes ! A l'arrivée, on est charmé par son allure ancienne : ses murs de pierre, sa devanture vert bouteille et son intérieur aux poutres apparentes. Il comporte deux salles : celle du restaurant et celle du bar-pub, plus cosy avec ses fauteuils de cuir. L'accueil est agréable et on vous sert une cuisine régionale : entrecôte et bavette limousines, tête de veau, magret de canard et foie gras. Une agréable terrasse vous attend l'été.

Les lieux de baignade

Sur le lac, la plage de Chambon est aménagée pour la baignade et surveillée l'été. Mais d'autres baignades en eaux vives sont également possibles au bord de la Creuse. Ces plages comportent une plage et des tables de pique-nique mais ne sont pas surveillées. Vous trouverez une plage à Fougères sur la commune de Saint-Plantaire, une à Bonnu sur la commune de Cuzion, une à La Chaumerette sur celle de Gargilesse et une à Montcocu sur la commune de Baraize. Sur la creuse, des plages de rivière sont également aménagées : une à Chenet sur la commune de Ceulmont et une au Moulin Rouge sur la commune du Pêchereau. Près du Blanc, la baignade de Lurais est surveillée. Ces accès permettent également le canoë-kayak. Plusieurs plans d'eau destinés à la baignade existent aussi : l'étang de Bellebouche à Mézières-en-Brenne, celui de Belle Isle à Châteauroux, celui de La Foulquetière à Luçay-le-Mâle, de la Planche Baron à Villentrois, de la Rochegaudon à Chaillac.

■ LES MOULINS NOYÉS

Chez Séverine

Lac de Chambon

02 54 47 31 84

lesmoulinsoyés@bbox.fr

Ouvert d'avril à octobre. Ouvert du jeudi au mardi le midi. Carte : 17 € environ (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes. Terrasse. wi-fi gratuit.

C'est forcément un air de vacances que l'on goûte en premier lieu en s'installant à la table des Moulins Noyés. Le cadre est superbe, on déjeune en dominant le lac d'Eguzon un peu sur les hauteurs en regardant les bateaux et les vacanciers s'adonner au ski nautique. La magie continue grâce à l'atmosphère de doux farniente qui nous gagne très vite. « Un planteur maison ? » On vous le conseille vivement. La carte, renouvelée régulièrement, propose un choix de 3 entrées, 5 plats et 5 desserts. Les prix sont corrects et la plupart des plats sont faits maison, exception faite des frites. La carte est simple – à l'image d'une brasserie – mais les assiettes copieuses et le service dynamique. La salade de chèvre chaud accompagnée de pommes rôties et de lardons est délicieuse. Séverine, la maîtresse des lieux, travaille un maximum avec les producteurs locaux (pour la viande de bœuf notamment). Tarte Tatin, crème brûlée et glaces s'offrent à vous en dessert. Idéal pour profiter de la plage ensuite, pour louer un bateau ou encore faire de la bouée ou du wakeboard sans avoir besoin de reprendre la voiture. Tout est sur place !

NOUVEAU

L'hôtel-restaurant, en plein centre d'Eguzon, propose une halte bien située. Avec ses 7 chambres, il peut recevoir jusqu'à 18 personnes. Au calme sans être isolé, il se trouve à 4 km de la plage de Chambon et de ses loisirs nautiques. Plusieurs randonnées sont accessibles et le musée de la Vallée de la Creuse aide à bien découvrir la région. Cet hôtel familial est convivial et sans prétention. Le service est souriant et agréable. On profite de la bonne table (pour un coût modique) et de la terrasse aux beaux jours.

■ LA TABLE D'ANGÈLE

Route du Pont des Piles

02 54 47 43 33 / 06 22 84 16 89

Dans un virage, 200 mètres avant le pont en descendant en direction du barrage.

7 chambres. De 45 € à 80 €. Parking inclus. Wifi gratuit. Restauration. Base nautique au bord du lac d'Eguzon. pêche, randonnée.

Sur la route de chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, en contrebas du lac d'Eguzon, cette auberge dispose de 7 chambres. Le style se veut traditionnel, sans esbroufe. Pour la petite histoire, la maison vieille de plus de 100 ans fut jadis la cantine des ouvriers qui ont œuvré à la construction du barrage entre 1917 et 1926. Repris en 2015, l'hôtel-restaurant se rénove petit à petit. L'accueil est souriant et efficace.

■ VVF VILLAGE LAC D'EGUZON

Chambon

02 54 47 43 28

www.vvf-villages.fr



Ouvert de mai à mi-septembre et pendant les vacances de la Toussaint. €. 40 logements (avec terrasse). Location chalet 4 pers : de 294 € à 679 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (6 €). Wifi. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps. Excursions. Cet ensemble important a été construit au-dessus du lac de Chambon et est ouvert de début mai à mi-septembre, puis pendant les vacances de la Toussaint (pour la fête de la châtaigne). La vue y est imprenable ! Un accès direct à la plage est aménagé. Vous pouvez pratiquer de multiples activités nautiques (voile, ski nautique, bouée tractée...) ou profiter de la baignade surveillée. Des sorties et animations sont proposées par le village vacances plusieurs fois par semaine en été (randonnée, rencontre de producteurs, soirées). Les chalets peuvent héberger 4 à 8 personnes.

Gîtes

■ GÎTE DE LA PLAGE

Ref. 36G70006

02 30 07 43 85

resa@gîtes-de-france-indre.com



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 10 personnes (120 m², 4 chambres). Semaine à partir de 300 €. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Salon de jardin, location de draps, linge de maison. Terrain clos.

Cette maison de quatre chambres propose une vue magnifique sur le lac d'Eguzon. Elle se situe à 50 m de

■ LA TABLE D'ANGÈLE

Route du Pont des Piles

02 54 47 43 33 / 06 22 84 16 89

Dans un virage, 200 mètres avant le pont en descendant en direction du barrage.

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 19,50 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

L'établissement, anciennement Auberge du Pont des Piles, a été repris en 2015 par Sébastien Vadet. L'équipe est dynamique et très accueillante. Le décor, rénové en 2017, est rustique et gai avec ses nappes à carreaux. Ses larges baies vitrées permettent d'admirer le paysage. En été, la terrasse est bien agréable. La cuisine est bonne et les assiettes copieuses. Le chef revisite les recettes du terroir. Vous y dégusterez par exemple des brochettes de filet de poulet sauce écrevisse ou de l'onglet en persillade. Une bonne adresse !

Le gîte

■ LE BOBERRY

6, place de la République

02 54 47 46 88

www.leboberry.fr

contact@leboberry.fr



7 chambres. à partir de 50 €. Wifi gratuit. Restauration (demi-pension seulement le soir). Restaurant ouvert aussi le midi).

la baignade surveillée et des nombreux sports nautiques proposés sur le lac. Le jardin clos permet de laisser jouer les enfants dehors sans souci. Le gîte comprend deux salles d'eau modernes, une cuisine tout équipée et un salon avec cheminée. Sa décoration est sobre et lumineuse. La terrasse permet de profiter des beaux jours pour manger à l'extérieur. Confortable, elle est aussi très bien placée pour randonner et découvrir la vallée de la Creuse.

Chambres d'hôtes

■ L'AUBERGE DES CHAILLOTS

5, rue des Chaillots

① 02 54 47 42 47

coletterochereau@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture les deux dernières semaines de septembre. 5 chambres. Chambre simple 75 € ; chambre double 85 €. Petit déjeuner inclus (copieux). Restauration.

Cinq chambres vous sont proposées. Leur style est dans l'esprit de la maison : sans chichis. L'accueil est très agréable. La cuisine proposée sur réservation est généreuse et traditionnelle et il est possible de commander des repas plus élaborés. D'ailleurs, l'hôtesse dispose d'une licence traiteur pour ses spécialités régionales comme les pâtés aux pommes de terre ou à la viande. Le grand parc fleuri a été primé plusieurs fois pour la beauté de ses massifs. Belle vue sur la campagne.

■ LA MAISON DU LAC

Fressinges

29, route du Barrage

① 06 76 46 33 26

www.maison-du-lac.fr

contact@maison-du-lac.fr



Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 95 € à 110 € ; suite de 115 € à 150 €. Petit déjeuner gourmand : 15 €. Restauration (repas sur réservation). Excursions.

La Maison du Lac est un havre de paix où riment convivialité et détente. Dans un cadre raffiné, les quatre chambres d'hôtes rivalisent d'élégance. L'une des suites se trouve dans une maison privative et dispose d'une cheminée dans son salon. Proche du lac de Chambon, vous y trouverez le calme et la possibilité de faire de belles randonnées dans une nature préservée. Vos hôtes vous proposent des excursions, ainsi que différentes formules romantiques (avec bouquet, souper aux chandelles et chemin de pétales de roses) pour passer un moment inoubliable. Cet ancien café-épicerie propose aussi le repas avec des plats faits maison.

Campings

■ CAMPING LA GARENNE****

1, rue Yves Choplín

① 02 54 47 44 85

www.camping.lagarenne.eu/fr

info@campinglagarenne.eu



80 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 23,25 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 215 € à 650 € la semaine. Location de draps et serviettes, équipement bébé. Animaux acceptés (dans les emplacements (1,50 €) pas dans les locations). Wifi payant. Restauration (petit déjeuner 7,50 € à 8,50 €).

Ce camping familial est tenu par des Néerlandais. On y parle donc anglais, allemand et néerlandais. C'est une ancienne ferme aménagée en camping confortable, au centre d'Eguzon. Les commerces sont à proximité et le lac avec ses plages et ses sports nautiques à 4 km seulement. Tout est prévu pour des vacances sans soucis : location de draps, serviettes, torchons, de chaise bébé, de réfrigérateur, de tente familiale. Vous pouvez voyager léger. Le wifi est gratuit à partir de 4 jours de séjour. Les chiens sont autorisés sur les emplacements, mais ils doivent être tenus en laisse.

■ CAMPING MUNICIPAL LES NUGIRAS***

Route de Messant

① 02 54 47 45 22

www.campingmunicipal-eguzon.com

nugiras@orange.fr

A20 sortie n° 20. A Eguzon prendre la direction du lac, faire 3 km et tourner à droite.



Ouvert toute l'année. 160 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 8,50 € à 11,80 €. Chalets pour 4 à 5 personnes de 273,75 € à 548,70 € la semaine ; bungalows pour 4 personnes de 174,50 € à 325,20 € ; mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 275,65 € à 477,50 €. Electricité 10 ampères : 3 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Animations.

Le camping municipal, dans un environnement naturel préservé, domine tout le lac d'Eguzon. Ouvert toute l'année, il dispose d'une aire de jeux et de deux blocs sanitaires, dont un chauffé. Il donne accès à une plage surveillée sur le lac, possède une piscine avec toit ouvrant.

La carte bancaire est acceptée et des activités nautiques sont proposées sur le lac. Très bien placé pour randonner ou découvrir le patrimoine, ce grand camping reste convivial. En saison, passage quotidien du boulanger et présence d'une épicerie de dépannage sur place. Les animaux sont acceptés sur les emplacements et dans les locatifs (sous réserve dans ce cas, renseignez-vous au préalable).

Loisirs

■ BASE DE PLEIN-AIR DU LAC DE CHAMBON

Chambon

7, rue de la côte à Liaume

① 02 54 47 46 13

www.basepleinair-eguzon.com

basepleinair@orange.fr

Ouvert de mi-avril au 1^{er} novembre.

Vous pourrez faire du bateau, de la planche à voile, du ski nautique, du canoë-kayak sur le lac de Chambon. Mais aussi de l'escalade sur une falaise naturelle au Pont des Piles ou dans une grange, de la randonnée, de la course d'orientation et du VTT, avis donc à tous les sportifs ! La base reçoit enfin, les classes, les familles et les groupes sportifs avec un encadrement d'éducateurs et de moniteurs diplômés (brevet d'état). Les activités sur l'eau se pratiquent à partir de 6 ans avec une attestation de natation.

■ PLAN D'EAU DE CHAMBON

Le lac se trouve à 6 kilomètres à l'est d'Eguzon-Chantôme par la D36, sur la rive gauche. C'est un lac de barrage, aménagé sur la Creuse et son confluent avec la Sède. Encadré d'impressionnantes falaises, c'est un lieu incontournable. Vous y trouvez une plage aménagée, où la baignade est surveillée tous les jours pendant la saison de 14h à 19h. La profondeur de la zone surveillée varie de 0 à 6 mètres, un plongeoir se trouve à l'intérieur des bouées. De nombreuses activités nautiques sont possibles sur ce beau lac de barrage (voile, bouée tractée, ski nautique). Un sentier de randonnée permet d'en faire le tour. Il offre de beaux points de vue. Des bars et restaurants le bordent en plusieurs endroits (Chambon, Fougères, Crozant...).

■ RANDONNÉE DE LA CHÂTAIGNE

© 02 54 47 43 69

contact@eguzon-val-de-creuse.com

Le week-end du 1^{er} novembre.

Des randonnées pédestres, à VTT, à cheval – location possible –, et en canoë-kayak se déroulent sur trois jours au moment de la fête de la Châtaigne, début novembre. Les circuits renouvelés empruntent les chemins creux, ceux qui longent les lacs d'Eguzon et de la Roche-au-Moine et les sentiers que suivaient George Sand et ses amis. Une balade de nuit avec un souper est prévu aussi (réservation impérative pour le souper). Les circuits comptent entre 6 et 33 km afin de contenter tous les randonneurs.

■ WATERSPORTS

Chambon

7, route de la chapelle © 06 88 35 01 85

www.eguzon-watersports.com

eguzon.watersports@orange.fr

Fermé d'octobre à avril. Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Tarifs variables selon l'activité ou le service : se renseigner. Chèque Vacances.

Watersports est au bord du lac d'Eguzon. Cette structure de sports nautiques vous permet de pratiquer du ski nautique, du wakeboard, de la bouée ski tube (de 2 à 6 personnes), du ski bus (4 ou 5 personnes), le tout tracté par un Mastercraft X7 pour un maximum de sensations. Vous pouvez aussi plus sagement faire de l'aviron ou du canoë-kayak... On vous loue également des bateaux à moteur écologique sans permis (pour 4 ou 5 personnes).

Emplettes

■ LA FERME DE PAMPILLE

4, Lavaud © 06 07 45 55 90

Ouvert d'avril à novembre. Entrée si portail ouvert. Appeler au besoin.

Lorsque le portail est ouvert, c'est l'indication que vous pouvez entrer faire une visite et acheter du bon fromage. Virginie Brunet propose son fromage de chèvre en vente à la ferme. Son exploitation, située sur les bords du lac d'Eguzon, est toute petite, elle se compose de 10 chèvres laitières et d'un bouc répondant au nom de Babylone. Lété, il est agréable de pouvoir les voir dans la prairie. Pour les enfants, c'est merveilleux de découvrir les chèvres, leurs aliments (maïs, luzerne...) et goûter le fromage au bon goût traditionnel. La ferme de Pampille produit 8 000 fromages chaque année. L'accueil est chaleureux.

■ LA MAISON DU COIN

13, place de la République

© 02 54 47 24 81

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Fermeture à 16h en basse saison, sauf le mercredi.

© Laëtitia STEINMETZ



La base nautique d'Eguzon.

La Maison du Coin, située sur la place centrale d'Eguzon, vous propose un large choix de produits régionaux, en plus d'un rayon mercerie. Vous y trouverez des confitures, du miel, des bonbons et gâteaux, des apéritifs, de la bière, du vin, de la charcuterie, des conserves... Des paniers cadeau existent aussi. Les produits sont fabriqués par des artisans locaux, du Berry ou du Limousin. Vous serez bien renseignés sur la provenance et la fabrication par Cécile Jourdan qui connaît sa marchandise sur le bout des doigts. N'hésitez pas à lui demander un conseil !

■ FRUITS D'ONYX

40, rue Jules Ferry

© 02 54 27 64 21

<https://fruitsdonyx.fr>

fruits.donyx@free.fr

Cette toute jeune entreprise artisanale réalise des orangettes, des pruneaux et des dattes fourrés. On a le choix entre une garniture au chocolat, aux pruneaux, à la crème de marron ou à l'orange. Ce sont des produits de qualité, bien préparés et originaux. Les produits sont vendus dans de jolis ballotins, parfaits pour un cadeau. Les produits sont en vente dans les commerces locaux et les épiceries fines, comme La Maison du Coin, au centre d'Eguzon.

NOUVEAU

■ AU POTAGER FRUITÉ EGUZONNAIS

51, rue Jean Jaurès © 02 54 47 48 10

Lété, ouvert tous les jours de 8h à 20h. De septembre à décembre, ouvert de 8h à 12h et de 15h à 18h. De janvier à mars, ouvert de 8h à 12h et de 15h à 17h. Et sur les marchés. Ce maraîcher fait de la culture raisonnée sur un terrain de 6 000 m² à l'entrée d'Eguzon : il emploie le moins de produits chimiques possible. Il vend au verger ses fruits et légumes, ainsi que des plants (légumes, fleurs, arbres). Vous y trouverez par exemple des tomates, des poivrons, des courgettes, de l'oignon, des échalotes l'été. En hiver, il s'agira de courges, patissons, potimarrons, carottes, pommes de terre, châtaignes, etc... Vous le trouverez également sur les marchés : l'été il est à Crozant le mardi et à Eguzon le vendredi (marché de producteurs) à partir de 17h. Toute l'année, il est présent au marché d'Orsennes le mercredi et à celui du Menoux le vendredi matin.

Dans les environs

Badecon-le-Pin

■ THE RED DRAGON INN

2, place de la Mairie

© 06 89 06 18 71 / 09 54 69 91 16

Ouvert du mardi au dimanche.

Molly Jones est arrivée dans le Berry en 2001 avec ses parents, les propriétaires de la Brasserie du Luma. Tout naturellement, la jeune femme d'origine galloise a ouvert un pub. On y boit bien évidemment de la bière du Luma, mais aussi du thé, du whisky et des cocktails. Des soirées musicales sont organisées. C'est un véritable pub, avec une ambiance chaleureuse, un accueil souriant et un décor vintage (boiseries, fauteuils moelleux, tonneau et tissu à carreaux). Bien entendu, on peut acheter des coffrets de bière du Luma.

NOUVEAU

Le marché

Le marché a lieu le mercredi matin sur la place de l'église (en semaines impaires de septembre à juin, toutes les semaines l'été). Le vendredi soir a lieu aussi un marché de producteurs fermiers, uniquement l'été.

Baraize

Le couvert

■ AUBERGE DE LA PLAGE

Montcocu

Rue des Lèzes

© 02 54 25 34 28 / 06 50 81 79 33

www.aubergedelaplage-baraze.fr

aubergedelaplage@hotmail.com

OUvert les jours fériés. Ouvert 7/7 l'été, du vendredi soir au samedi soir en basse saison. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 8 €. Pizza de 9 € à 11.50 €, burger de 10.50 € à 12 €. Terrasse. Vente à emporter.

L'auberge domine la plage de Montcocu, sur le lac d'Eguzon. Ses larges baies vitrées permettent de largement profiter du paysage. Très animée l'été, l'auberge est ouverte aussi les fins de semaine toute l'année. Dans une ambiance conviviale, on vous propose des pizzas (à la farine du Berry), des burgers, des grillades et des spécialités savoyardes, surtout l'hiver (tartiflette, fondue, croûte, braserade). Les pizzas et les burgers sont aussi à emporter. L'endroit propose un agréable camping.

Le gîte

■ AUBERGE DE LA PLAGE

Montcocu

Rue des Lèzes

© 02 54 25 34 28 / 06 50 81 79 33

www.aubergedelaplage-baraze.fr

aubergedelaplage@hotmail.com



Ouvert d'avril à octobre. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 7,60 €. 4 bungalows pour 4 personnes de 143,40 € à 232 € la semaine ; chalets pour 6 personnes de 246 € à 450 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Restauration. Location de canoës et bateaux à pédales : 4 €/h.

L'Auberge de la Plage, c'est un restaurant et un camping, juste au-dessus de la plage de Montcocu. Voilà l'emplacement idéal pour profiter du lac et des randonnées. Le camping permet un accès direct à la plage et on y loue des canoës et des bateaux à pédale.

La base nautique d'Eguzon n'est qu'à quelques kilomètres pour encore plus de loisirs nautiques. On se trouve en pleine nature, dans le cadre convivial d'un camping familial. Le restaurant propose pizzas maison, burgers, grillades.

Cuzion

■ BASE NAUTIQUE DU MOULIN DE CHÂTEAUBRUN

02 54 47 46 40

Ouvert en juillet et août. Location de canoë-kayaks : 8,15 € la demi-journée ; 14,30 € la journée.

Au moulin de Châteaubrun, la base nautique propose à la location des barques, des canoës et des kayaks. C'est l'occasion de passer une journée à naviguer sur l'eau calme de la retenue du barrage de la Roche aux Moines. Un moment agréable à s'offrir pour un prix raisonnable, en famille ou entre amis, dans un paysage reposant. Ce beau plan d'eau de 70 hectares est aussi très apprécié par les pêcheurs.

Gargilesse

■ OFFICE DE TOURISME

Le Pigeonnier

02 54 47 85 06

02 54 25 53 46

www.gargilesse.fr

office-tourisme.gargilesse@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 14h30 à 18h30. Hors des mois d'été, office de tourisme ouvert lundi, mercredi, jeudi, vendredi de 14h à 17h et samedi de 9h30 à 12h dans les locaux de l'agence postale communale.

Pour découvrir Gargilesse, village classé dans la catégorie des Plus Beaux Villages de France, il faut mettre ses pas dans ceux de George Sand qui nous en décrit les plus beaux aspects dans son ouvrage *Promenade autour d'un village* et dans son *Journal de Gargilesse*. L'été, l'office de tourisme est ouvert tout en haut village, entre la Ferme du Château et l'église, dans le pigeonnier. Le reste de l'année, il est situé dans l'agence postale.

■ ÉGLISE NOTRE-DAME

02 54 47 85 06

www.gargilesse.fr

Visites libres hors saison. Visites commentées tous les jours en saison.

On ne peut pas passer à Gargilesse sans découvrir son église Notre-Dame, construite au XII^e siècle en pierre calcaire. La crypte porte de magnifiques fresques, réalisées entre le XII^e et le XVI^e siècle. Bien éclairées, les peintures fascinent par leur beauté. On y admire une Adoration des Mages, un Jugement Dernier, la Fuite en Egypte, saint Nicolas...

Dans le chœur, le célèbre gisant de Guillaume de Naillac a été détérioré à force de grattage par les femmes en mal d'enfants. Les chapiteaux historiés des 24 vieillards de l'Apocalypse sont très bien conservés, bien que l'église soit très humide (le mur nord est assez dégradé). Plusieurs concerts sont donnés chaque année dans l'église.

■ AUBERGE DE LA CHAUMERETTE

Moulin de Gargilesse

02 54 60 16 54

laubergedelachaumerette@gmail.com

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le samedi soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 12 €. Plat unique pour les soirées concert : 15 €. Chaises bébé. Terrasse.

Angela et Willem vous accueillent dans ce restaurant convivial en bord de Creuse. Des soirées musicales ont lieu au fil de l'année avec un plat unique (paella, choucroute, couscous). La carte propose un plat du jour, des hamburgers, des viandes grillées et du fish and chips maison. Les assiettes sont copieuses pour un bon rapport qualité-prix. La salle est chaleureuse et sans prétentions, avec un faux air de brocante. On apprécie la terrasse pittoresque aux beaux jours.

■ CAMPING LA CHAUMERETTE

06 38 24 39 06

02 54 47 84 22

www.gargilesse.fr

camping.chalets.gargilesse@orange.fr



Ouvert du 1^{er} mars au 30 novembre. 71 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + 2 personnes à partir de 10 €. 4 chalets pour 4 personnes de 175 € à 215 € la semaine ; 4 chalets jusqu'à 7 personnes de 300 € à 335 €. Location de draps : 5 €. Animaux acceptés (2 €). Restauration.

Ce camping municipal est situé au bord de la rivière et donne accès à une baignade non surveillée. Idéal pour la pêche et très bucolique, on s'y baigne dans les bruits de la nature. Très à calme, le terrain de camping se trouve en contrebas de Gargilesse, un des Plus Beaux Villages de France. Il propose des emplacements ombragés, mais aussi huit chalets à la location, avec chacun une petite terrasse. Les chiens sont autorisés s'ils sont tenus en laisse. Le restaurant de La Chaumerette se trouve juste à la porte du camping.

■ AUBERGE DE LA CHAUMERETTE

Moulin de Gargilesse

02 54 60 16 54

laubergedelachaumerette@gmail.com

Dans cette auberge tranquille, en bord de rivière, on est accueilli chaleureusement au restaurant comme au bar par les nouveaux propriétaires, Angela et Willem. Le matin, on peut venir prendre son petit-déjeuner, qu'on soit au camping, en rando ou à la pêche. Le bar propose des soirées musicales et des soirées littéraires, pour se retrouver même pendant la basse saison. Le décor est chaleureux, avec des meubles de famille, comme à la maison. Un lieu atypique et convivial.

■ L'ATELIER DE BERTHE

Le Bourg

06 31 61 83 04

Basse saison : ouvert le week-end. Haute saison : tous les jours. Atelier sur réservation.

Berthe vous reçoit dans son atelier de « savonnière-pâtissière ». Elle crée des savons 100 % végétaux et s'enorgueillit de posséder 70 parfums différents. Les savons, moules, dans des moules à gâteaux, sont aussi colorés qu'odorants. Dans l'atelier de Berthe, sont exposées également les bougies réalisées par son époux François. Vous trouverez aussi ses créations dans les boutiques de

produits du terroir, comme la Maison du Parc de Rosnay. Sur réservation, vous pouvez venir réaliser une bougie à la paraffine de colza, sans produits toxiques.

■ FERME LA GRAND' LANDE – ODILE ET SEBASTIEN FLOURY

La Grand'Lande

⌚ 02 54 47 86 65

earl.grandlande@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h30. Fermeture à 18h en hiver.

Gargilesse n'est pas seulement un village célébré par George Sand, c'est aussi une marque déposée de fromages de chèvre. Ici, on produit bien sûr des Gargilesse, des coeurs de l'Indre, des petits chèvres pour l'apéritif – les apérobiques (marque déposée) – mais aussi des Qéops brunes ou blondes, des lingots, des p'tits rondins ou encore des fromages blancs rustiques. Les fromages sont moulés salés au sel blanc ou cendré et affiné dans le halo de la fromagerie selon les normes CE. Odile et Sébastien Floury vous accueillent pour vous faire découvrir ces différents fromages de chèvres fermiers. Ils sont présents aussi sur le marché d'Argenton-sur-Creuse le samedi matin. Membre du réseau Bienvenue à la Ferme.

Saint-Plantaire

■ LE DOLMEN DE « LA PIERRE LÀ »

La Pierre Là (ou Pierre à la Marte) se trouve à 200 mètres du bourg, en prenant la direction de Fougères. C'est un dolmen remarquable par son état de conservation. Il se compose d'une table de granit gris, de forme ovale, qui mesure 4,50 mètres de long sur 2,20 mètres de large pour 50 centimètres d'épaisseur environ. Cette table est posée à plat sur 3 piliers, deux de granit et le dernier de schiste. Elle comporte deux trous et une cuvette, dont la signification et l'usage restent mystérieux.

■ LE ROCHER DES FILEUSES

L'un des plus beaux sites naturels du département. Du rocher des Fileuses situé sur la rive droite de la Creuse, on découvre le panorama que forment les ruines du château de Crozant, situées en Creuse, sur leur éperon rocheux cerné par deux rivières, la Creuse et la Sède. On accède à ce paysage après une promenade agréable dans les petits sentiers bordés de murets de pierres sèches. Pour expliquer le nom de ce rocher, on raconte que tous les ans un concours réunissait les jeunes filles de la contrée. Elles devaient filer la laine du haut du fameux rocher. Une légende affirme que la jeune fille dont le fuseau touchait l'eau le premier sans que le fil ne se casse avait la chance d'épouser le fils du seigneur ou l'un de ses compagnons et d'être richement dotée. Aujourd'hui, les jeunes filles utilisent des fils beaucoup plus solides car le Rocher des Fileuses a vocation d'école d'escalade.

■ CAMPING MUNICIPAL DE FOUGÈRES***

19, plage de Fougères

⌚ 02 54 47 20 01

campingmunicipal.fougeres@orange.fr

Fermé du 1^{er} avril au 1^{er} novembre. Avril, mai et octobre : de 8h à 12h et de 14h à 17h30. Juin et septembre : de 8h à 12h et de 14h à 18h30. Juillet et août : du lundi au

vendredi de 8h30 à 13h et de 14h30 à 20h. Le samedi et dimanche de 8h30 à 20h. Accueil jusqu'à 20 (ouverture accueil haute saison : 8h30-20h. Ouverture accueil basse saison : 8h30-12h et 14h-17h). 161 emplacements (161 emplacements, 4 bungalows de toile, 2 bungalows, 5 mobil-homes, 13 chalets).

Le camping municipal de Fougères, à Saint-Plantaire, accueille les amoureux de nature pour leur séjour en plein air. Faites une halte en bordure du lac d'Eguzon, l'un des plus grands de la région Centre. Le camping sera votre point de départ pour arpenter les landes de bruyère et de genet, les chemins creux, les vallées hérissées de granit et autres paysages magnifiques de la Creuse. Il accueille les groupes et familles comme les voyageurs solitaires, pour un séjour en tente ou en chalet, bungalow ou encore mobil-home aménagé.

■ CAMPING MUNICIPAL LES FOUGÈRES***

19, Plage de Fougères

⌚ 02 54 47 20 01

www.saint-plantaire.fr

campingfougeres.36@wanadoo.fr



Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre. Gardé la nuit. Terrain de 3,8 ha. 161 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 9,60 € à 12,90 €. 5 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 273 € à 504 € la semaine ; 13 chalets pour 3 à 8 personnes de 273 € à 644 € ; 6 bungalows pour 4 personnes de 161 € à 455 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi. Vente. Billard, location de canoës, barques, bateaux à pédales.

Situé au bord du lac d'Eguzon rive droite, ce camping offre une belle vue et un accès direct à la plage de Fougères. C'est un lieu idéal pour profiter de la baignade et de toutes les autres activités nautiques : bateau à pédales, canoë, barque, pêche (vente de cartes au bureau du camping)... Sa piscine chauffée permet la baignade même quand le lac est trop frais. Il propose également des animations pour les enfants, un billard, un terrain de tennis et une salle de jeux pour les jours pluvieux ou les soirées. Un lieu parfait pour des vacances en famille. Sa situation dans la vallée de la Creuse donne accès à de nombreux sites de visite.

■ LA GAMELLE

Fougères

NOUVEAU

⌚ 02 54 47 21 06

Ouvert de mai à septembre. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Terrasse. Animations.

La Gamelle est le dernier restaurant ouvert par Stéphane Daniel (après l'Escalier et le Good Trip à Châteauroux). Perché au-dessus de la plage de Fougère, sur le lac d'Eguzon, il propose des pizzas, des salades, des burgers, des crêpes, des coupes de glace. Les assiettes sont copieuses, le service très rapide et souriant. On y vient surtout pour l'ambiance joyeuse (soirées musicales) et le décor atypique : les murs sont décorés de «gamelles» de toutes sortes et des étagères débordent de vieux livres. Pensez à réserver, l'endroit est souvent complet.

■ LE SENTIER DES ARTS

Entre Saint-Jallet et Crozant, c'est sans aucun doute le plus beau sentier de randonnée de l'Indre, le plus original aussi. Il se faufile sur la falaise granitique dominant la Creuse. Cinq sculpteurs (Didier Fauguet, Suzel Galia, François Nadaud Guilloton, Pierre Marchand et Pierre Peignot) ont créé sur ce sentier des œuvres

authentiques façonnées dans la roche du pays. Insérées dans le paysage, elles se confondent parfois avec lui et c'est un jeu de les retrouver. Le sentier part du hameau du Montet (Saint-Jallet) et va jusqu'au pont de Crozant (à côté de l'hôtel du Lac). Attention, il est assez escarpé et ne convient pas aux personnes peu mobiles ou aux très jeunes enfants.

SAINT-BENOÎT-DU-SAULT

C'est par le sud, un peu à rebrousse-poil, qu'il faut découvrir l'ensemble de cette cité, frontière entre les deux terroirs de La Marche et du Berry. Elle se détache sur son piton rocheux avec son église dominant le village étagé au-dessus du vaste étang formé par une retenue du petit ruisseau du Portefeuille.

Saint-Benoît-du-Sault bénéficie du label des Plus Beaux Villages de France et il mérite une promenade plus qu'attentive. Pour pénétrer ses secrets, suivre les petits sentiers qui parcourent le bourg et en particulier l'ancien chemin de ronde surplombant les jardins. Puis descendre la rue du Portugal en admirant les maisons des XV^e et XVI^e siècles presque intactes avec leurs tuiles rousses, et rêver sur le vieux pont Filloux. Poursuivre jusqu'à l'église reconstruite dans le premier quart du XI^e siècle, passer sous le portail et apprécier les vitrines des commerces qui ont gardé leur caractère provinciale et une grande authenticité. Comptez une heure environ pour parcourir le kilomètre et demi de ce circuit. Saint-Benoît-du-Sault est le village à parcourir aussi bien pour son côté historique que pour la beauté de son architecture et de ses paysages. Renseignez-vous auprès de l'Office de Tourisme pour tout découvrir de Saint-Benoît. Place des Augustins. Tél. 02 54 47 67 95 ou 02 54 47 51 44. N'hésitez pas notamment à demander le plan de la ville qui fourmille d'informations intéressantes sur la ville, son histoire et ses circuits de découverte.

Points d'intérêt

■ CIRCUIT MÉDIÉVAL

Le village dispose d'un vieux centre médiéval au riche patrimoine, ce qui lui vaut son classement parmi les Plus Beaux Villages de France. Le patrimoine, en large majorité privé, est souvent insuffisamment entretenu ou peu mis en valeur mais on peut néanmoins admirer des échoppes médiévales avec leurs larges fenêtres, un portail impressionnant du XIV^e siècle, un linteau sculpté (maison de l'Argentier), des ruelles, qui ont gardé leur caractère ancien, étroites et tortueuses (rue Brune), un beau beffroi, un pont en dos d'âne et de grandes portes de granges. Un livret disponible à l'office de tourisme permet de suivre le circuit de visite sans rien oublier.

■ L'ÉGLISE ET LE PRIEURÉ

Le bourg de Saint-Benoît-du-Sault ne comptait au départ que le prieuré bénédictin installé sur un lieu inculte (Sault vient du *saltus* latin). Puis des maisons se sont agglomérées autour de l'édifice religieux. L'église date

des XI^e-XIV^e siècles. Elle a conservé un style roman assez austère avec ses murs de granit et ses voûtes étroites. La nef abrite un baptistère en granit sculpté du XIII^e siècle. L'église est ouverte tous les jours. L'été, on y écoute des concerts de grande qualité. Le prieuré qui s'y adosse est en cours de restauration, il ne se visite pas mais la vue de ses toits depuis la route de Chaillac est impressionnante. L'été, des visites guidées permettent de découvrir tous les secrets de l'édifice (livret de visite disponible à l'office de tourisme).

Le couvert

■ AUBERGE DU CHAMP DE FOIRE

1, rue de Verdun

02 54 27 43 77

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Terrasse.

L'Auberge du Champ de Foire mérite le détour. Elle a été reprise en 2014, après 15 ans de fermeture. Elle est dirigée par Jean-Pierre Maréchau, dont le fils, Quentin, est en cuisine. Ce chef, originaire du département, a déjà tenu l'Auberge de la Gabrière à Lingé, puis la brasserie Le Paris à Châteauroux. Dans un décor sobre, il cuisine les produits du terroir (viandes, volailles, escargots, poissons de Brem). Très créatif, le chef garde le secret de son sandre au parfum de chêne, primé par le salon des inventeurs de Genève. Il propose aussi du foie gras mi-cuit à emporter. La formule du midi donne le choix entre deux entrées et deux plats, et plusieurs desserts.

Emplettes

BOUCHERIE BLANCHET

Rue Grande

02 54 47 52 14

La boucherie de Patrick Blanchet est une des meilleures du sud de l'Indre. On a affaire à un artisan passionné, qui a le goût du produit et qui sait bien le traiter. On se régale autant de ses viandes que de son pâté de pommes de terre ou de ses charcuteries (andouillettes, pâté, bousin).

Ici, tout est fait maison et le patron saura vous parler des bêtes et des produits finis. Pour mettre encore plus en valeur le terroir, Patrick Blanchet a créé un espace produits du terroir où il propose des vins et des conserves locales.

Dans les environs

Chaillac

■ MOULIN DE SEILLANT

Seillant

02 54 25 75 69 / 02 54 25 74 26

chaillac.mairie@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Espace naturel sensible.

Le moulin de Seillant, restauré récemment, est un très beau site au bord de l'Anglin. Il est le siège de l'Association pour le Patrimoine et les Paysages ruraux. On y propose des conférences sur le patrimoine local (historique et naturel). Des formations sont également proposées sur l'artisanat, le jardin, le paysage et le patrimoine. L'endroit est préservé : c'est un site enchanteur avec ses rochers, ses arbres, son vieux pont et son moulin. Il est le lieu de départ d'une belle randonnée qui vous mène au château de Brosse par des chemins bordés de haies vives. Attention, la randonnée est assez sportive.

■ MUSÉE DE LA MINÉRALOGIE

2, rue de la Touche

02 54 25 74 26 / 02 54 25 67 25

www.chaillac36.fr

chaillac.mairie@wanadoo.fr

Ouvert du 1^{er} mai au 1^{er} octobre. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €. Groupe (15 personnes) : 2 €. Boutique.

Ce musée de la minéralogie est aménagé dans le bourg de Chaillac. Il occupe les bâtiments d'une vieille ferme, mais l'architecte a choisi la modernité en y créant un bâtiment de verre et de métal. Vous découvrirez dans le musée l'histoire de la mine de Chaillac, qui exploitait la barytine et la fluorine. De nombreux minéraux y sont également exposés. La collection du musée est unique dans le département. Pour les collectionneurs ou les simples curieux, une bourse aux minéraux est organisée le deuxième week-end de juillet, tous les ans.

■ LES RUINES DU CHÂTEAU DE BROSSE

Le château de Brosse était le berceau familial de Jean de Brosse, maréchal de France, chambellan de Charles VII et fidèle compagnon de Jeanne d'Arc. Aujourd'hui, il en reste des ruines très imposantes. On voit de loin sur sa motte la moitié du donjon entourée par une partie de l'enceinte. L'accès intérieur n'est pas possible, car les chutes de pierre sont à craindre, mais on peut longer l'enceinte sur une partie. Le hameau qui l'environne a beaucoup de charme. On peut rejoindre Brosse à pied par un agréable sentier venant du moulin de Seillant. L'été, une visite guidée des ruines est proposée par la Fédération des Chemins de la guerre de Cent Ans.

■ LA GERBE DE BLÉ

1, place Bosquet

02 54 25 74 07

Fermé le lundi. Menus de 21,50 € à 30,90 €. Formule du midi : 13,50 € (en semaine). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Au fond de la grande place près de l'église, l'établissement est discret. La petite salle est un peu vieillotte avec une décoration très fournie. Isabelle et Philippe vous proposent des plats faits maison, comme le confit de canard ou de lapin avec une farandole de légumes, une croustade de moules, une souris d'agneau, du poisson au beurre blanc, du nougat glacé, une île flottante... Une cuisine traditionnelle et sans prétention. La formule du midi inclut entrée, plat et fromage ou dessert.



LA RUCHE - RESTAURANT

5, place de l'Eglise

NOUVEAU

02 54 24 16 27

06 31 87 21 38

<http://laruchebnb.com>

info@laruchebnb.com

Ouvert du mardi au samedi le midi. Le samedi matin, english breakfast à partir de 8h. Ouvert quelquefois le soir, se renseigner. Carte : 16 € environ. Plat du jour : 850 €. Vin au verre. CB non acceptée. Terrasse.

Un couple d'Anglais, Joanne et Robin, ont aménagé l'ancienne boucherie du village en restaurant. La salle est toute petite (16 couverts) mais joliment décorée : murs gris tourterelle, tables en bois blond, comptoir à l'ancienne et grand tableau noir. L'accueil est vraiment charmant. Un endroit cosy, plus salon de thé que restaurant. Vous y croiserez plus d'Anglais que de Français car la nourriture y est typiquement britannique : quiche poireau-champignon, pie au bœuf, poulet cajun, poisson frit, en dessert gâteau citron-gingembre ou amande-orange, mince pies en période de Noël, cheesecake mangue-coco... Les assiettes sont copieuses : le plat est accompagné de grosses frites et de salade ou de deux légumes. Tout est fait maison. On peut venir aussi le samedi matin pour un breakfast et des dîners sont prévus parfois (voir sur le site ou sur les réseaux sociaux). Des chambres sont également aménagées dans la maison contiguë.

■ MOULIN DE SEILLANT

Seillant

02 54 25 75 69

02 54 25 74 26

chaillac.mairie@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Pour 12 personnes (9 chambres). 23 € la nuit/pers. CB non acceptée. Chèque Vacances. Draps fournis. Lave-vaisselle.

La commune de Chaillac loue un gîte de groupe sur le site du moulin de Seillant, qui est classé « Espace naturel sensible ». Vous surplombez la rivière et profitez d'un endroit calme et ressourçant. Le gîte est un ancien bâtiment restauré avec goût. Les murs sont à pierres vues et le mobilier en bois blond. Il dispose d'une terrasse pour manger à l'extérieur. Vous pouvez cuisiner ou commander des repas. Une salle à manger et une salle d'étude peuvent être louées en plus. Les draps sont fournis, mais les animaux ne sont pas acceptés. Le gîte, près d'un beau moulin, est sur le circuit d'une randonnée.

■ LA RUCHE - CHAMBRES D'HÔTES

5, place de l'Eglise

02 54 24 16 27 / 06 31 87 21 38

<http://laruchebnb.com>

info@laruchebnb.com

4 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Parking. 65 € à partir de deux nuits. CB non acceptée. Restauration (salon de thé). Repas du soir sur réservation.

Joanne et Robin ont aménagé quatre chambres d'hôtes dans leur maison bourgeoise du XIX^e siècle (l'ancienne maison du docteur). Confortables et spacieuses, elles sont ornées de meubles traditionnels et de jolis tissus. Les planchers et les tapis ajoutent au confort des lieux. L'accueil est charmant, avec une pointe d'accent anglais. Comme vos hôtes tiennent également le salon de thé, ils peuvent vous préparer un dîner, si vous réservez à l'avance. Les vélos et les motos peuvent être abrités dans un local fermé et adapté. Un endroit calme et confortable pour se poser afin d'explorer la région.

NOUVEAU

■ CAMPING LES VIEUX CHÈNES

Les Vieux Chênes

02 54 25 61 39

www.chaillac36.fr

chaillac.mairie@wanadoo.fr



OUvert toute l'année. Gardé 24h/24. 60 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 8,30 €. 3 chalets de 245 € à 380 € la semaine. Draps compris. chalet la nuit 49 € à 80 € selon la saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Plan d'eau, baignade surveillée à 300 m.

Le camping des Vieux Chênes se trouve à 300 mètres du plan d'eau de la Rochegaudon. Il est ouvert toute l'année et possède 60 emplacements et trois chalets. Une aire de jeux pour enfants y est installée. Vous trouverez tous les commerces dans le village. Au plan d'eau, la baignade est surveillée l'été. On peut aussi y pratiquer la pêche et une buvette est à disposition. De nombreux sentiers de randonnée permettent de découvrir les paysages verdoyants et vallonnés du sud de Parc naturel de la Brenne. Un camping convivial et tranquille.

■ ÉCURIES DE LA GRANGE-MISSÉE

La Grange Missée

06 61 29 58 81

www.ecuriesgrangemissee.com

sabine.baillargeat@gmail.com

Leçon ou promenade cheval : 17 € à 19 € (non adhérent, de 14,50 € à 16,50 € pour un adhérent), 7,50 €/30 mn pour un poney.

Une trentaine de chevaux et poneys vivent ici. Les écuries de la Grange-Missée possèdent 3 carrières de 3 500 m²,

800 m², 100 m² et un manège de 1 875 m² afin de pratiquer l'équitation en intérieur. Le centre équestre propose des cours d'équitation de tous niveaux, l'initiation est ouverte dès l'âge de 2 ans et demi. Promenades, randonnées et stages à la journée et demi-journée sont possibles. Vous découvrirez les bois et le bocage des environs. Vos chevaux peuvent aussi être pris en pension.

■ PLAN D'EAU DE LA ROCHEGAUDON

02 54 25 74 26

Baignade surveillée l'été.

Le plan d'eau de la Rochegaudon a une superficie de 12 hectares. La baignade y est surveillée en juillet-août. Vous pourrez y faire de la barque à rames, du bateau à pédales et bronzer sur les pelouses. Les enfants y trouveront un espace de jeux qui leur est dédié avec un grand toboggan aquatique. Pour les plus sportifs, à noter la possibilité de louer des VTT pour des balades aux alentours. Il est possible également de pêcher de l'autre côté de la rive. L'opération *Nagez grande nature*, financée par le département, propose des leçons de natation gratuites tous les étés.

Roussines

■ ÉGLISE SAINT-SULPICE

L'église Saint-Sulpice de Roussines date du XIII^e siècle pour une part, et du XV^e pour le reste de l'édifice. Elle est remarquable surtout pour ses peintures intérieures. Sur la voûte du chœur, vous pouvez admirer les sept péchés capitaux représentés au XV^e siècle, de façon très imagée : la colère chevauche un sanglier, l'envie est juchée sur un chien jaune, la paresse sur un âne, la gourmandise sur un renard, la luxure sur un bouc, l'orgueil sur un cheval blanc et l'avareur sur un lion. Des anges musiciens complètent la scène. Ces peintures murales sont très bien conservées.

Saint-Gilles

■ LE RUCHER DE SAINT-GILLES

La Gare aux loups

02 54 25 53 56

www.rucher-saint-gilles.fr

contact@rucher-saint-gilles.fr

Au Rucher de Saint-Gilles, Caroline Gauthier produit du miel bio, labellisé Ecocert. L'entreprise est installée dans une ancienne gare et elle est parfaitement passive : toute l'électricité est produite par des panneaux solaires. Caroline Gauthier produit des miels de grande qualité, de la gelée royale, de la propolis ainsi que des pains d'épices et des gâteaux, du vinaigre et des moutardes (au pain d'épices ou au miel). Les produits sont vendus à la ferme apicole, sur les marchés de producteurs et dans plusieurs boutiques bio (Biocoop à Châteauroux, la Maison du Coin à Eguzon, La Vie Claire à Le Blanc, Force Santé à Argenton-sur-Creuse).

ORGANISER SON SÉJOUR

Dans le vignoble de Sancerre.

© AM stock nature



SE RENDRE DANS LE BERRY

Pourquoi pas en covoiturage ?

Il est bien sûr possible de se rendre dans le Berry en covoiturage : idéal pour partager les frais mais aussi pour la convivialité. Le principe est simple : partager un véhicule et les frais afférents au trajet (essence, péages). Il suffit de s'inscrire sur un site Internet dédié au covoiturage, d'entrer son trajet et ses dates, le nombre de personnes qui font le voyage pour être mis en relation avec une personne au trajet et aux dates identiques. L'évaluation réciproque des membres du site permet d'éviter les mauvaises surprises en sélectionnant les profils.

► **Sites Internet de covoiturage** : www.covoiturage.fr (site de Bla bla car) – www.covoiturage-libre.fr – www.carpooling.fr

En train

Le train est une bonne façon de venir dans le Berry. Il faut toutefois savoir qu'il est souvent plus simple et plus pratique de passer par Paris quand on vient du sud-est ou du sud-ouest. Mais Vierzon est une plaque tournante où se croisent les trajets est-ouest et sud-nord. De la gare de Paris-Austerlitz, le TER dessert les principales villes berrichonnes.

A titre d'exemple Paris-Bourges ou Paris-Châteauroux se font en 2 heures. Il est possible ensuite de rallier des communes plus petites une fois sur place. Pour bénéficier de prix avantageux, il est souvent intéressant d'acheter une carte SNCF. Ainsi, les cartes week-end, jeunes, Escapades ou Senior, vite amorties, permettent de voyager à des prix plus intéressants. Il faut aussi bien regarder les périodes auxquelles on réserve son voyage. Voyager en période bleue assure des prix plus bas qu'en

période blanche. Valables un an, elles sont vite amorties suivant le nombre de voyages effectués dans l'année. Bon à savoir, les personnes qui empruntent souvent le train peuvent demander une carte Voyageur. Chaque voyage rapporte des points qui peuvent ensuite être convertis en bons d'achat ou en divers avantages. La carte Voyageur permet aussi de voyager avec un e-billet, c'est à dire que le billet de train est enregistré sur la carte. Plus besoin de fouiller dans son sac à la recherche du billet et de perdre du temps à le composter (voire à oublier de le composter, ce qui aura un impact plutôt négatif sur le porte-monnaie en cas de contrôle !).

► www.voyages-sncf.com ou en guichet dans les gares.

Par la route

En voiture

Situé au cœur de l'Hexagone le Berry est plutôt bien desservi en axes routiers principaux et en routes secondaires. Si on vient de Paris il faut emprunter dans un premier temps l'autoroute A6. Au péage de Saint-Arnoult il faut bifurquer sur l'A10 en direction d'Orléans, puis sur l'A71 vers Vierzon. On peut continuer sur cette autoroute jusqu'à Bourges ou emprunter l'A20 (gratuite) pour rallier Châteauroux. Pour ceux qui souhaiteraient éviter l'autoroute, il est possible à Paris d'emprunter la D2020 après la Porte d'Orléans. Si l'on vient du sud, on peut prendre l'A75 à Montpellier jusqu'à Clermont-Ferrand, puis l'A71 en direction d'Orléans. La route est directe jusqu'à Bourges. Si l'on veut se rendre sur Châteauroux il faut emprunter la sortie numéro 8 à Saint-Amand-Montrond.

L'A20, l'ancienne route d'Espagne, relie gratuitement Brive à Vierzon, en passant par Châteauroux. Si l'on vient de l'ouest il faut emprunter l'A85 (direction Tours). L'A77 permettra aux « nordistes » de rallier le Berry (axe Paris-Nevers).

Le Berry est situé à environ 300 kilomètres au sud de Paris, 500 kilomètres de Montpellier et de Toulouse et 160 kilomètres de Tours.

De nouvelles destinations à l'aéroport de Châteauroux

L'aéroport de Châteauroux proposait une ligne pour Ajaccio à la belle saison (le samedi de mai à septembre) avec la compagnie Corsicatours. En 2018, on pourra aussi s'envoler avec Igavion pour Londres-Southend (destination très demandée par les nombreux Anglais installés dans le Berry), Nice, Biarritz, Lyon, Toulouse. Les liaisons auront lieu plusieurs fois par semaine à partir du printemps. Le plus : à Châteauroux, le parking est gratuit ! Renseignements et réservations : www.chateauroux-airport.com - 08 26 99 10 80.



Rue du Charbon à Aubigny-sur-Nère.

En car

► Autocars longue distance

Trois lignes de cars à longue distance desservent Châteauroux et Bourges : il s'agit d'Isilines, Flixbus et Ouibus. Les deux dernières passent aussi par Vierzon. Ces cars permettent de rejoindre Paris et Toulouse depuis Châteauroux. Ils relient Bourges à Tours, Paris, Montpellier ou Lyon.

27 destinations peuvent être atteintes depuis Bourges, directement, sans prendre de correspondance, y compris Barcelone, Nice ou Brest. Les durées de trajet sont longues mais les tarifs sont très attractifs. On trouve les cars à la gare routière.

En bateau

Principaux ports

■ LE PORT LÉRÉ

En bordure de l'ancienne « Gare d'Eau », un vaste port aménagé est réservé à la halte nautique sur le canal latéral à la Loire. Il offre l'amarrage avec tout le confort aux touristes en bateaux pour profiter d'une pause agréable (sanitaires, douches, poubelles). A 100 m de là, on trouve une aire de camping-car.

Le canal latéral à la Loire

Ce canal est un paradis pour les plaisanciers. On peut faire halte dans de nombreux ports aménagés : à Belleville-sur-Loire, Sury-près-Léré, Léré, Saint-Satur ou Ménétréol-sous-Sancerre. Ce canal de près de 200 km permet d'aller de Briare dans le Loiret à Digoin en Saône-et-Loire. Les haltes fluviales sont bien aménagées et permettent de découvrir de charmants villages. Le canal comporte de 38 écluses au total. On y croise encore quelques péniches chargées de céréales, mais ce sont surtout des bateaux de plaisance qui le sillonnent à la belle saison.

■ CAPITAINERIE DU PORT DE PLAISANCE Mairie de Marseilles-les-Aubigny

3, rue du Port

MARSEILLES-LÈS-AUBIGNY

© 02 48 76 44 99

Le port de Marseille-lès-Aubigny est le plus vaste entre Digoin et Briare et un grand chantier naval accueille les bateaux jusqu'à 38 m.

CIRCULER DANS LE BERRY

Rémi, le Réseau de Mobilité Interurbaine de la région

La région a développé un réseau de transport qui relie la préfecture de chaque département aux autres villes. Ainsi, un réseau de 9 lignes en étoile part de Bourges pour relier Lignières, Châteaumeillant, Sancoins, La Chapelle-Montlinard, Saint-Satur, Ivoy-le-Pré, Argent-sur-Sauldre, Nançay, Vierzon et Graçay. Le réseau est bien entendu connecté avec les voisins (Vatan dans l'Indre, La Charité-sur-Loire et Cosnes-Cours-sur-Loire dans la Nièvre. 7 lignes animent l'Indre, reliant Châteauroux au Blanc en passant par Argenton-sur-Creuse, Azay-le-Ferron, Ecueillé, Valençay, Vatan, La Châtre et Aigurande. Des lignes desservies à la demande améliorent encore ce réseau et desservent des villes et des bourgs plus petits ou plus éloignés. Le tarif est de 2 € (réduit à 1€). Des abonnements sont possibles. On achète le ticket dans le car. Tous les renseignements sur le site www.remi-centrevaldeloire.fr

En voiture

Le Berry est une région traversée par deux autoroutes, l'A20 et l'A71. L'A20 relie Vierzon à Montauban (Tarn-et-Garonne), via Limoges (Haute-Vienne). Elle est gratuite de Vierzon à Nespouls (sud de Brive-la-Gaillarde), sur environ 270 km. L'A71 (appelée aussi L'Arverne) relie Orléans (Loiret) à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). Elle est longue de 290 kilomètres. Elle contourne Bourges. Outre ces deux grands axes, de nombreuses routes nationales et départementales permettent de circuler dans le Berry. Il est donc tout à fait possible de venir en voiture dans le Berry. On trouve également dans la région de nombreuses enseignes de location de véhicules. Une solution pratique pour ceux qui souhaiteraient venir en

train et disposer d'une voiture sur place afin de faire quelques escapades. Les tarifs sont similaires aux tarifs pratiqués dans le reste de l'Hexagone. Il est également possible de louer la voiture d'un particulier en passant par les sites internet dédiés, comme www.ouicar.fr

Location

■ AVIS

23, avenue Henri-Laudier

BOURGES

© 02 48 24 38 84

www.avis.fr

service.clients@avis-location.fr

Avis est un loueur de voiture. Mais pas seulement ! Au-delà de la seule location de voiture, les agents d'Avis conseillent et renseignent sur le choix du véhicule, sur les services, les accessoires... De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants : proposition d'assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige (petites citadines, berlines équipée, 4x4, cabriolets, minibus, prestige etc...) avec un système de réservation rapide et efficace. Réservations sur avis. fr ou via un conseiller au 36 42.

► **Autre adresse :** 60 Avenue de la Châtre, Châteauroux, 02 54 27 45 46

■ EUROPcar

27, avenue des Prés-le-Roi

BOURGES

© 02 48 24 93 03

www.europcar.fr

reservationfr@europcar.com

OUVERT du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h.

Agence de location de voitures et d'utilitaires.

► **Autre adresse :** 14 boulevard de Byas, Châteauroux, 02 54 22 29 62

© Labo Stéphane



En direction de l'esplanade Porte-César.



La place de l'église à Nançay.

■ HERTZ

4, avenue Henri-Laudier

BOURGES

02 48 70 22 92

hertz_entreprises@hertz.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Agence de location de voitures et d'utilitaires.

► **Autre adresse** : 14, rue Bourdillon, Châteauroux, 02 54 34 75 86. Deols, Garage de l'aéroport, 186 avenue Général de Gaulle, 02 54 22 01 29

■ UCAR LOCATION

21, avenue Jean-Jaurès

BOURGES

02 48 70 63 33

www.ucar.fr

commerce@ucar.fr

Société de location de voitures et d'utilitaires.

Co-voiturage

Pour améliorer la mobilité de ses habitants, le département de l'Indre a créé une plate-forme de covoiturage : www.covoiturage36.com. L'idée a de multiples objectifs vertueux : la solidarité (permettre à ceux qui n'ont pas de véhicule d'en utiliser un pour le travail ou un autre motif), l'écologie (limiter le nombre de véhicules en circulation et donc l'émission de CO₂), la création d'un lien social (favoriser la rencontre entre les personnes). Le site de mise en relation propose un calculateur pour le frais de covoiturage et promet une solution si votre chauffeur ne peut finalement plus vous ramener à votre point de départ.

Autrement, plusieurs sites nationaux proposent le covoiturage.

► **Blablacar** est le plus connu (www.blablacar.fr).

► **Idvroom** a un classement par départements ; il met en relation des usagers qui font des trajets réguliers. Il est en lien avec la SNCF (www.idvroom.com/).

► **Covoiturage libre** ne prend pas de commission sur les déplacements (<https://covoiturage-libre.fr>).

► **Covoiturage France** permet de se déplacer dans tout l'Hexagone (www.covoiturage-france.fr).

► **Roulez malin** est une plate-forme gratuite (www.roulezmalin.com).

En moto

Les axes routiers du Berry permettent d'y circuler en moto. La découverte de la région berrichonne en deux-roues pendant les périodes printanières et estivales est tout à fait agréable. De nombreux hébergements proposent un accueil motards.

En bus

Lignes

Le Cher a un réseau de bus pour chacune de ses grosses agglomérations : AggloBus à Bourges (au gaz naturel), Le Vib à Vierzon (3 lignes et la bus à la demande Créabus) et Pepita à Saint-Amand-Montrond (navette gratuite de 34 arrêts). Renseignements : www.transbus.org.

Un réseau de 10 lignes interurbaines sillonne le département. Il est organisé en étoile autour de Bourges. L'ancien Lignes 18 est devenu Remi (le même réseau transporte également des scolaires). Un service à la demande est également proposé (réservation : 0 800 101 818, 2 € le trajet). www.remi-centrevaldeloire.fr/cher. L'Indre dispose de deux réseaux de bus : Horizon sur l'agglomération de Châteaurox et l'Aile Bleue qui se déploie dans tout le département. L'Aile Bleue a été remplacé là aussi par Remi pour les mêmes services : 7 lignes fixes et des arrêts supplémentaires, activés à la demande. Vous télélez le veille (0800 77 86 21, numéro vert) et le minibus vient vous prendre à l'arrêt voulu. Les tarifs sont modiques : le trajet à l'unité coûte 2 € et des abonnements sont proposés (15 € les 10 voyages, 12 € la semaine, 40 € le mois).

Distances entre les villes principales

Le réseau routier du Berry permet de rayonner aisément dans la région en voiture. La distance entre Bourges et Sancerre est de 45 kilomètres, entre Bourges et Vierzon de 38 kilomètres, entre Bourges et Châteauroux de 100 kilomètres, entre Bourges et Mehun-sur-Yèvre de 17 kilomètres, entre Bourges et Apremont-sur-Allier de 60 kilomètres, entre Bourges et Valençay de 92 kilomètres, entre Bourges et Saint-Amand-Montrond de 43 kilomètres, entre Bourges et Issoudun de 36 kilomètres.

La distance entre Saint-Amand-Montrond et Sancerre est de 87 kilomètres, entre Saint-Amand-Montrond et Vierzon de 77 kilomètres, entre Saint-Amand-Montrond et Châteauroux de 68 kilomètres, entre Saint-Amand-Montrond et Mehun-sur-Yèvre de 65 kilomètres, entre Saint-Amand-Montrond et Apremont-sur-Allier de 51 kilomètres, entre Saint-Amand-Montrond et Valençay de 132 kilomètres, entre Saint-Amand-Montrond et Issoudun de 55 kilomètres.

La distance entre Châteauroux et Sancerre est de 150 kilomètres, entre Châteauroux et Vierzon de 62 kilomètres, entre Châteauroux et Mehun-sur-Yèvre de 80 kilomètres, entre Châteauroux et Apremont-sur-Allier de 120 kilomètres, entre Châteauroux et Valençay de 41 kilomètres, entre Châteauroux et Issoudun de 28 kilomètres. A noter que l'A20 est gratuite entre Vierzon et Brive-la-Gaillarde. Elle permet donc de circuler rapidement du nord au sud de l'Indre.

En train

Le train peut être envisagé pour se déplacer dans le Berry, à condition toutefois d'opter pour les liaisons entre les villes les plus importantes de la région (Bourges, Châteauroux, Vierzon, Saint-Amand-Montrond, puis Issoudun, Argenton-sur-Creuse). Attention également à comparer les différents trajets proposés afin d'opter pour la solution la plus pratique en terme de temps (certains trajets peuvent prendre de 1 heure à 3 heures en fonction de l'horaire choisi).

A noter, la SNCF propose un service train+voiture. Les renseignements se trouvent sur le site internet www.voyages-sncf.com ou en guichet. D'autres lignes TER existent mais par car.

En vélo

Certains secteurs du Berry sont tout à fait propices à la pratique du vélo qui permet d'en admirer les paysages. Le circuit La Loire à vélo dispose d'un tronçon dans le Cher, de Belleville-sur-Loire à Cuffy. Cet itinéraire sécurisé permet de découvrir autrement les abords du fleuve. Ce circuit sécurisé permet de longer la Loire dans sa partie la plus sauvage, le canal latéral à la Loire et de traverser de nombreux et charmants villages. L'Indre à vélo relie Châteauroux à la Touraine, le long de la rivière. Dans le département, l'itinéraire va de Palluau-sur-Indre à Jeu-les-Bois.

La centrale de réservation www.berrycyclettes.fr permet de réserver et de louer des vélos pour toute la famille. Les voies vertes se multiplient comme le long de la Creuse sur le trajet de l'ancienne voie ferroviaire Le Blanc – Argent-sur-Sauldre et le parc naturel de la Brenne a balisé 12 beaux circuits. De nombreux sites et offices de tourisme proposent la location de vélos et vélos électriques.

■ BOURGES À VÉLO

02 48 57 80 00

www.ville-bourges.fr

infotourisme@ville-bourges.fr

Niveau -1 du parking.

Toujours à la pointe en matière de diminution de la pollution urbaine, la ville de Bourges met gratuitement 65 vélos à disposition des habitants de Bourges. Le principe est simple : après avoir rempli les formalités d'usage (attestation récente de résidence, pièce d'identité, RIB) dans le parking souterrain de l'hôtel de ville, vous repartirez avec un vélo ; Vous pouvez le garder chez vous pour une période de 6 mois maximum. La caution versée au moment du retrait du vélo vous est restituée lorsque vous rendez ce dernier. Le prêt s'effectue au niveau -1 du parking de l'Hôtel de Ville. Les vélos choisis par la municipalité sont mixtes, légers et pratiques. Ils sont fournis avec un antivol et un panier à l'avant. Le petit entretien du vélo est à la charge de l'emprunteur (crevaison, ampoule grillée...). Le prêt n'est possible qu'aux personnes majeures, dont le domicile ou le lieu de travail est situé sur la commune. La ville autorise les vélos à prendre certaines rues en sens interdit dans l'hyper-centre (sauf la rue Moyenne), et a mis en place 89 km de pistes cyclables, dont 40 séparées des voies automobiles. Deux parkings sécurisés ont été installées : place Séraucourt et sur le parking nord de la gare SNCF. Un plan intercommunal est lancé pour créer des liaisons et favoriser le déplacement à vélo dans toute l'agglomération.

■ LE RÉSEAU BERRYCYCLEMENTS

Office de tourisme

21, rue Victor Hugo

BOURGES

02 48 23 02 60

Voir page 80.



Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

HÉBERGEMENT

Centrales de réservation

Il est possible de réserver son séjour dans le Berry en passant par le site Internet www.berryprovince.com (onglet « Mon séjour > Hébergement » sur le bandeau qui se trouve en haut de la page d'accueil du site). Selon votre envie (hôtel, chambre d'hôtes, camping, gîte, insolite...), le site vous propose des escapades différentes, axées sur vos priorités. Il est également possible de réserver un hébergement en fonction de l'endroit où vous souhaitez vous rendre, avec la carte. Le site vous indique les hébergements disponibles dans le secteur géographique qui vous intéresse, les disponibilités aux dates souhaitées et les tarifs. Un moyen sympathique de se simplifier les réservations. Le site propose également des séjours clés en main.

Hôtels

Le Berry compte de nombreux hôtels, du plus simple au plus raffiné. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Outre les chaînes bien connues (Ibis, Mercure, Kyriad...) plusieurs établissements sont destinés à l'accueil des voyageurs. On les trouve dans les villes les plus touristiques mais également dans des communes un peu plus calmes. En fonction de l'endroit où vous souhaitez vous rendre nous vous invitons à consulter dans le guide Le Petit Futé la rubrique « Hébergement » de la ville qui vous intéresse. Vous y trouverez une liste d'hôtels à différents prix et proposant diverses prestations.

Le site internet www.booking.com permet de réserver une chambre dans de nombreux hôtels en France entière. En renseignant sur le site la ville dans laquelle

vous souhaitez vous rendre vous verrez apparaître de nombreuses propositions. Bon à savoir : les remises proposées par le site sont parfois très intéressantes.

Gîtes et chambres d'hôtes

Le site internet www.gites-de-france.com permet de visualiser les gîtes de France et les chambres d'hôtes qui se trouvent dans le Berry. En quelques clics vous pourrez accéder à la liste des hébergements de ce type susceptibles de vous convenir, en fonction de l'endroit où vous souhaitez vous rendre, des prestations que vous souhaitez et de votre budget.

Le site internet www.chambresdhotes.org recense également les gîtes et les chambres d'hôtes partout en France. Il suffit de cliquer sur l'onglet « Centre » ou sur la carte pour avoir accès à ceux qui se trouvent dans le Berry et sont présents sur le site internet.

En fonction de l'endroit où vous souhaitez vous rendre nous vous invitons à consulter dans le guide Le Petit Futé la rubrique « Hébergement » de la ville qui vous intéresse. Vous y trouverez une liste de gîtes et de chambres d'hôtes à différents prix et proposant diverses prestations.

Campings

Le site Internet www.campingfrance.com recense une trentaine de campings dans le Berry. Une fiche détaillée sur chaque camping permet en un coup d'œil d'avoir accès aux informations pratiques. Si le camping a son propre site Internet, un lien permet d'y accéder. Le Petit Futé recense également un certain nombre de campings, classés géographiquement.



Rue Bourbonnoux, Bourges.

S'INFORMER SUR LE BERRY

Offices de tourisme

Des Offices de Tourisme sont présents, très implantés et très actifs dans le Berry. Il ne faut pas hésiter à pousser leur porte, d'autant que nombre d'entre eux proposent des expositions et la vente de produits locaux.

Médias

Les médias traditionnels (presse, radio, télévision et internet) accompagneront votre séjour dans le Berry. En matière de presse écrite Le Berry Républicain est le quotidien régional qui traite de l'actualité locale et propose également une page nationale et internationale. Berry Magazine et la Bouinotte sont deux magazines à feuilleter. Berry magazine est un trimestriel qui évoque la région par le biais de reportages écrits et photographiques, de descriptifs de promenades, et de sujets d'actualité. La Bouinotte est également un trimestriel, axé sur le terroir et les valeurs du Berry. Son nom vient de la bouinotte, c'est à dire la petite fenêtre d'une écurie. Ce magazine est une jolie petite fenêtre sur le terroir berrichon et ses secrets.

En matière de radio c'est sur France bleue Berry (95,2 ou 93,5 FM) que ça se passe.

Pour la télévision le JT des régions de France3 évoque le Berry. Et sinon il y a Bip TV, Berry Issoudun Première, une chaîne 100 % du cru à découvrir sur la TNT ou sur Internet. Sur Internet le site www.berryprovince.com recèle de nombreuses informations sur la région, ses principaux sites et les possibilités de restauration et d'hébergement.

Presse écrite

■ LE BERRY RÉPUBLICAIN

© 02 48 27 63 63

www.leberry.fr

direction.berry@centrefrance.com

Berry Province

Cette marque, créée en 2010, regroupe les deux agences du développement touristique du Berry : celle de Bourges, au Carré des Créateurs et celle de Châteauroux, au Centre Colbert. Son site Internet (www.berryprovince.com) est riche et attractif. Il donne la liste des activités, des sites touristiques, des hébergements, des restaurants, des producteurs locaux mais il propose aussi des séjours organisés le temps d'un week-end ou sur plusieurs jours. Berry Province édite de belles affiches pour les manifestations et diffuse des informations également sur les réseaux sociaux.

Ce quotidien, le seul du Cher à présent, fait partie du groupe Centre France et a adopté, déjà depuis 2008, le format tabloïd. Il est diffusé jusqu'au Boischaut, dans l'Indre, en passant par Bourges, Vierzon, le sud du Loir-et-Cher et jusqu'au Val de Loire. L'actualité régionale et locale y est présentée dans des pages spéciales tandis qu'une partie du journal est consacrée aux informations nationales et internationales parmi les plus importantes. Le dimanche, ce journal est accompagné de deux suppléments : le magazine *Centre France*, ainsi que le magazine *Femina* qui propose, au fil de ses rubriques, des conseils, informations et astuces sur la mode, la cuisine, l'argent et sur les droits des citoyens. La rédaction dispose d'un bureau principal à Bourges et d'annexes à Vierzon, Sancerre, Aubigny et Saint-Amand-Montrond.

■ LA BOUINOTTE

26, rue de Provence

CHÂTEAUROUX

© 02 54 60 08 06 / 02 54 60 86 47

www.la-bouinotte.org

la-bouinotte@orange.fr

La Bouinotte est une belle revue trimestrielle, qui met en valeur le Berry. Le magazine a été créé en 1982 par Léandre Boizeau qui en a confié les rénes en 2010 à son fils Gilles. Le nom de la revue vient d'un terme berrichon désignant une lucarne, une petite fenêtre. Les articles, bien documentés et illustrés de belles photos, ont pour thèmes l'histoire locale, le patrimoine et les personnalités du territoire. Le Cher et l'Indre y sont traités à parts égales. La Bouinotte, c'est aussi une maison d'édition qui publie des ouvrages sur le patrimoine local, des romans du terroir, des ouvrages d'histoire et une collection de polars du terroir. Largement diffusées dans les maisons de la presse et les librairies, les productions de la Bouinotte ont aussi un stand sur les marchés de Noël et les manifestations culturelles ou du terroir.

■ L'ÉCHO-LA MARSEILLAISE

Place Voltaire

CHÂTEAUROUX

© 02 54 60 50 86

Ce quotidien date de 1999. C'est la fusion de l'Echo du Centre et de La Marseillaise du Berry. Il possède plusieurs éditions locales : une pour l'Indre, une pour la Creuse, une pour la Haute-Vienne, une pour la Corrèze et une pour la Dordogne. Les informations locales y sont dévoilées, mais l'actualité nationale et internationale y ont aussi leurs pages. Le journal a actuellement des difficultés à se maintenir, mais il poursuit vaillamment son travail.

■ LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE

© 02 54 61 15 15

www.lanouvellerepublie.fr

La Nouvelle République est un quotidien issu de la Résistance. Il a été fondé par Pierre Archambault et Jean Meunier. Son siège se trouve à Tours. Le journal possède

plusieurs éditions locales dont l'une à Châteauroux qui couvre le département d'Indre. Un réseau de correspondants locaux maille le territoire pour fournir une information juste dans toutes les communes. L'édition du Cher a été supprimée en 2009. Mais le journal possède une édition pour l'Indre-et-Loire, une pour le Loir-et-cher, une pour la vienne et une pour les Deux-Sèvres. Dans l'Indre, la rédaction tient aussi un bureau à Issoudun et un au Blanc.

■ LE PETIT BERRICHON

ZAC du Patureau

BP 57

ROMORANTIN-LANTHENAY

02 54 83 41 41

www.le-petit-berrichon.com

petitberrichon@cpe-editions.com

Bimensuel gratuit.

Le Petit Berrichon est le petit frère du Petit Solognot, le plus ancien des gratuits d'information français : il a fêté ses 30 ans en 2013. Depuis 2010, vous retrouvez tous les 15 jours Le Petit Berrichon chez vos commerçants. Distribué dans plus de 150 communes du Berry, le journal se fait l'écho des événements locaux. Il punctue ses articles de billets d'humeur et accorde une large place aux annonceurs. Imprimé en couleur, sa lecture en est agréable.

Outre ses journaux, les Editions CPE éditent des almanachs régionaux nourris de l'histoire populaire et des légendes propres à chaque territoire. D'autres collections de beaux livres avec un fort ancrage régional, comme Les recettes berrichonnes de ma grand-mère, Contes braconnés par les bois de Sologne, Les histoires extraordinaires de mon grand-père savoyard, viennent enrichir les publications. CPE a aussi lancé en 2012 Marivole Editions qui produit une cinquantaine de romans par an. Sous l'égide de Gérard Bardon, les éditions CPE se sont imposées au fil du temps comme une valeur sûre, avec des publications qui fleurent bon le terroir !

■ L'ÉCHO DU BERRY

40, rue Porte Mutin

SAINT-AMAND-MONTROND

02 48 82 11 21

www.echoduberry.fr

echoduberry@orange.fr

L'Écho du Berry se situe au cœur de l'information locale. C'est l'un des plus vieux journaux de France : le premier numéro, sorti sous le nom « Petites affiches » date de 1819. Il couvre un bassin de vie de plus de 140 000 habitants qui s'étend dans le Sud de l'Indre et du Cher, avec 2 éditions pour chacun des deux départements.

■ LA VOIX DU SANCERROIS

48, rue Paul-Cannier

SAINT-SATUR

02 48 54 10 01

voixdusancerrois@centrefrance.com

L'inévitable hebdomadaire d'informations locales sur les ex-cantons de Sancerre, Vailly-sur-Sauldre, Léré, Aubigny-sur-Nère, Henrichemont, La Chapelle-d'Angillon, Les Aix-d'Angillon, Argent-sur-Sauldre, Pouilly-sur-Loire et Sancergues.

Radio

■ RADIO NUMÉRO 1

5, rue Archimède

BOURGES

02 48 21 20 20 – www.radiono1.fr

Bourges : 97.6. Aubigny-sur-Nère : 107.5. Cosne sur Loire et Sancerre : 93.6. Gien : 90.9.

Anciennement Radio Nohain, la radio a été rebaptisée Radio Numéro 1 en octobre 2013. Elle émet sur Bourges, Sancerre, Aubigny-sur-Nère, Gien, Cosne-sur-Loire et Nevers, cette radio musicale possède un ancrage local fort. Les dernières études Médiamétrie recensent 83 000 auditeurs par semaine. Chaque matin, de 6h à 9h, retrouvez le morning de Cédric & Samya avec toujours autant de pep's et de bonne humeur et un seul slogan « Radio Numéro 1 rythme la vie ». Toute la journée, on retrouve les tubes du moment (Sia, Marron 5 et Ed Sheeran) et toutes les musiques faciles à écouter. La station décrit son style musical à mi-chemin entre RFM et Chérie FM. Cette radio de proximité est très réactive en termes d'actualité grâce à la mise en place de son fil « Urgence Actu ». A écouter sans modération.

■ RADIO RÉSONANCE

51, rue François-Villon

BOURGES

02 48 23 20 10 – www.radio-resonance.org

radio@radio-resonance.org

RESO 96.9.

Emise sur 96.9 Mhz, Radio Résonance est une radio associative qui diffuse ses programmes sur Bourges, Vierzon, Issoudun, Mehun-sur-Yèvre... Grâce à ses 35 animateurs (bénévoles et salariés), elle privilégie l'électisme aussi bien sur le plan musical, avec tout de même une préférence donnée à la scène francophone, que sur les thèmes abordés. En quelques qualitatifs, Radio Résonance se décrit comme informative, culturelle, communautaire, musicale et alternative. De 7h à 9h, retrouvez les chroniques, dont celle sur le parler berrichon, et les bulletins info de RFI avec Catherine. La rubrique quotidienne des bons plans permet de ne rien rater sur les bonnes idées sorties et les événements autour de Bourges. De 18h à 20h, place aux émissions culturelles ! Et à partir de 20h30, tous les soirs, rendez-vous avec une soirée musicale thématique : rock, scène locale, électro, rap & R'n'B ou *world music*. A écouter sans modération en direct ou en podcast.

■ RADIO BALISTIQ

93, rue Ampère

CHÂTEAURoux

02 54 07 64 41 – www.balistiq.fr

balistiq@free.fr

103 FM.

Cette radio associative, basée au 9 Cube, est assurée par 80 bénévoles et 3 salariés. On y entend des musiques variées (rock, hip-hop, musiques du monde...). Ses émissions touchent à la culture (cinéma, littérature), comme à d'autres thèmes (cuisine, initiatives citoyennes, associations diverses). Le but de cette radio est de promouvoir la différence et l'ouverture sous toutes ses formes. Elle n'émet pas de bulletins d'informations mais promeut la culture et les actions locales.

■ FRANCE BLEU BERRY

10-12, rue de la République

CHÂTEAUROUX

02 54 60 60 60

www.francebleu.fr

bleuberry@radiofrance.com

Fréquences : 93.5 Mhz à Châteauroux et 103.2 Mhz à Bourges.

Cette radio, née en 1982, est l'une des toutes premières stations locales du réseau Radio France. Au programme tout le sérieux et le professionnalisme de Radio Bleu : des informations nationales et régionales, des émissions culturelles, économiques, politiques, juridiques et bien sûr de la musique. Tout est combiné pour passer un bon moment en écoutant cette radio. Du culturel au divertissement, le choix est très large. Restez à l'écoute des animateurs et journalistes tout au long de la journée sur cette antenne qu'on nomme encore localement de son ancien nom : RBS (Radio Berry Sud).

■ VIBRATION

0 825 846 845

www.vibration.fr

Fréquence 98.6 Mhz.

Dès 6h, vous avez rendez-vous avec Diane et Adrien pour aborder tous les sujets de société qui vous interpellent. Vos témoignages sont éclairés par des avis d'experts afin d'apporter quelques lumières à la réflexion ! Entre deux témoignages, place à la musique et aux tubes pop & rock du moment.

Du rythme, de la bonne humeur et des sujets qui vous concernent, pas de doute vous êtes sur la fréquence Vibration. Puis vous passez le 10h-15h avec Quentin. Dans le 15-19 de Léo et Ursula, retrouvez le classement des titres préférés des auditeurs de Vibration. Avis aux votes sur le site web ! L'information n'est pas oubliée, nationale ou région, elle est diffusée régulièrement en flash ou développée. Toute l'équipe met son énergie à votre service pour faire vibrer vos nuits et vos journées enchaînant rires et musiques endiablées.

Télévision

► France 3 Centre-Val de Loire. Tous les jours à 19h18, vous pouvez retrouver tous les jours l'actualité de la région sur France 3, dans le journal des régions. A suivre sur mobile et tablette. Il est également possible de revoir les dernières éditions en podcast.

► Bip Tv. Berry Issoudun TV est une chaîne d'informations locales disponible sur la TNT ou sur internet (www.biptv.tv). Cette chaîne 100 % Berry a été distinguée par la (Scam) Société civile des auteurs multimédia en 2014. Trois documentaires de la petite berrichonne ont en effet reçu les étoiles de la Scam, qui en décerne trente chaque année.

Créée en 2006, la chaîne Bip TV a trouvé son public dans l'Indre, le Cher, la Creuse et la Vienne et est appréciée pour la qualité de ses programmes, notamment documentaires.

Internet

■ INFOPTIMUM

06 85 54 66 92

www.bourges.infoptimum.com

contact@infoptimum.com

Véritable bible ambulante, ce portail Internet actualise les informations quotidiennement. Ainsi, on découvre tous les bons plans du moment, les sorties culturelles, les nouveaux commerces à découvrir, des petites annonces... Comme il aime faire les choses en grand, le site nous gratifie de nombreuses offres promotionnelles alléchantes dans les restaurants et les établissements partenaires. On y trouve donc régulièrement des réductions sur certains services ou dans certains commerces. Idéal pour ne rien manquer de la vie berrichonne !

■ L'AGITATEUR

BOURGES

www.agitateur.org

jmp@agitateur.org



Place du 10 juin 1944 à Issoudun : jour de marché.



© Laëtitia STEMBEL

L'office de tourisme d'Issoudun dans une belle demeure du XV^e siècle.

L'agitateur est un site d'information satirique né en 1997 qui parle de la cité berruyère et de sa région. Société, culture, médias, politique : les sujets sont épluchés sous un nouvel angle.

Derrière ce site, de nombreux contributeurs s'expriment selon une charte éditoriale définie sur le site. Chaque article dispose d'un forum de façon à pouvoir réagir et apporter ses remarques. En bref, un webzine qui soutient la liberté d'expression ! On aborde des sujets de société ou de culture par des dossiers fouillés ou des brèves, sans oublier l'édito.

■ WWW.BOURGES.NET

BOURGES

www.bourges.net

contact@bourges.net

Retrouvez sur ce portail web du Cher l'annuaire de sites web du département dans des domaines aussi variés que les arts et la culture, le tourisme et l'hébergement, les loisirs et hobbies, les sorties, les vins et les produits du terroir. Non exhaustif.

■ WWW.BOURGES-TOURISME.COM

BOURGES

www.bourges-tourisme.com

infotourisme@ville-bourges.fr

Le site de l'Office de Tourisme de la ville de Bourges présente l'agenda des spectacles, salons et expositions mais aussi des idées de visites ainsi que des informations sur les restaurants et hébergements.

■ 36 SORTIES

CHÂTEAUROUX

<https://36sorties.fr>

contact@36sorties.fr

Le Conseil départemental de l'Indre a mis en place un agenda culturel et touristique du département. Le site recense donc des lieux de visite, des animations, des festivals, expos, théâtres, salons, lotos, manifestations sportives ou autres concerts. Chacun est invité à faire vivre

ce site participatif en ajoutant sa propre manifestation. Pratique à utiliser, il se consulte comme un agenda classique, date par date.

■ WWW.CHÂTEAUROUX BERRY TOURISME

1, place de la Gare

CHÂTEAUROUX

02 54 34 10 74

www.chateauroux-tourisme.com

otourisme@wanadoo.fr

Le site de l'office de tourisme de Châteauroux affiche peau neuve. Des mises en avant visuelles présentent les lieux phares et les manifestations. Retrouvez aussi l'agenda, les bons plans et les incontournables. Pour garder le fil d'actu, abonnez-vous à la newsletter.

Bibliographie

Il y a trois auteurs à lire absolument avant de venir dans le Berry ou pendant son séjour. Il s'agit des « enfants du pays » George Sand, Alain-Fournier et Jean-Christophe Rufin.

On peut ainsi lire avant le départ ou emmener dans sa valise *La Mare au Diable*, *La Petite Fadette* ou *Les Maîtres sonneurs* de George Sand, *Le Grand Meaulnes* d'Alain-Fournier, et *Le Grand Coeur* de Jean-Christophe Rufin, pour ne citer que ceux-là et parce qu'ils sont en prise directe avec le territoire berrichon.

On peut également parcourir des ouvrages sur George Sand, comme *George Sand est à l'origine du monde* de Rolland Hénault ou *George Sand ou l'amour du Berry* d'Albine Novarino ; *Une vie paysanne en Berry* de Gérard Coulon, qui évoque les traditions de la région, ou encore *la Guerre du sel* de Françoise Bezet qui évoque la contrebande de sel dans le Berry au temps de Mandrin.

Enfin, on peut également savourer *La Veuve Couderc* de Georges Simenon, dont l'action se déroule dans la région. Pour approfondir un peu on peut également lire les ouvrages des auteurs évoqués dans la rubrique « Littérature » de ce guide !

INDEX

A

ABBAYE DE FONTMORIGNY	194
ABBAYE DE PUYFERRAND (L') (LE CHATELET)	201
AIGURANDE	262
AINAY-LE-VIEIL	210
AIX-D'ANGILLON (LES)	110
ALLOGNY	142
ALLOUIS	117
ANCIENNE MANUFACTURE DES TABACS – CENTRE COLBERT (L')	225
ANCIENNES FORTIFICATIONS (LES) (AUBIGNY-SUR-NERE)	145
ANJOUIN	244
APREMONT-SUR-ALLIER	186
ARCOMP	203
ARDENTES	216
ARGENTON-SUR-CREUSE	304
ARGENT-SUR-SAULdre	142
ARGY	221
ARPIEUILLES	241
ARTHON	217
ATELIER FANY G (LE CHATELET)	201
ATELIER GILBERT ET FRANCINE DELMOTTE (LE CHATELET)	201
ATELIER PATRICK CRULIS (LE CHATELET)	202
ATELIER SUSANNE JENSEN (LE CHATELET)	202
ATELIER THIERRY FRANCOIS (LE CHATELET)	202
AUBIGNY-SUR-NERE	144
AUBINGES	110
AZAY-LE-FERRON	281
AZY	110

B

BADÉCON-LE-PIN	317
BANNAY	179
BARAIZE	317
BASILIQUE (NEUVY-SAINTE-SEPUCHRE)	275
BASILIQUE DU SACRÉ-CŒUR (ISSOUDUN)	251
BEC D'ALLIER (LE)	188
BEDDES	198
BEFFROI (ISSOUDUN)	251
BEFFROI (LE) (SANCERRE ET CHAVIGNOL)	173
BEFFROI (LE) (VIERZON)	127
BELABRE	283
BERRY-BOUY	102
BLANC (LE)	287
BLANCAFORT	151
BORINE (LA)	164
BORINE ET HENRICHEMONT (LA)	163
BOUGES-LE-CHATEAU	243
BOURGES	78
BOURGES ET SES ALENTOURS	78
BOUTIQUE DU MUSÉE DE LA CHEMISERIE (ARGENTON-SUR-CREUSE)	304
BRENNET ET SON PARC NATUREL REGIONAL (LA)	281
BRINAY	133
BRINON-SUR-SAULdre	149
BRION	243
BRUERE-ALLICHAMPS	210
BUZANÇAIS	219

C

CANAL DE BERRY (LE)	127
CATHÉDRALE SAINT-ÉTIENNE (BOURGES)	81
CENTRE CULTUREL ALBERT CAMUS (ISSOUDUN)	251
CHARBIS	244
CHAILLAC	321
CHALAIS	283
CHAMBON	207
CHAPELLE DE L'HÔTEL-DIEU (LIGNIERES)	208
CHAPELLE DE LA BONNE-DAME (ARGENTON-SUR-CREUSE)	304
CHAPELLE DES MARINIERS (SAINT-SATUR)	170
CHAPELLE SAINT-BENOIT (ARGENTON-SUR-CREUSE)	304
CHAPELLE-D'ANGILLON (LA)	152
CHAPELLE-SAINT-URSIN (LA)	105
CHAROST	109
CHASSIGNOLLES	271
CHASSY	194
CHÂTEAU (LE) (SAINT-FLORENT-SUR-CHER)	124
CHÂTEAU (LEVROUX)	242
CHÂTEAU D'APREMONT-SUR-ALLIER	186

CHÂTEAU D'AZAY-LE-FERRON	281
CHÂTEAU D'EAU – CHÂTEAU D'ART (BOURGES)	81
CHÂTEAU DE BLANCAFORT	152
CHÂTEAU DE CULAN (LE)	204
CHÂTEAU DE LA CHAPELLE-D'ANGILLON	153
CHÂTEAU DE LA VERRERIE	159
CHÂTEAU DE LIGNIERES	208
CHÂTEAU DE MÉNETOU-COUTURE	194
CHÂTEAU DE MÉNETOU-SALON	121
CHÂTEAU DE VALENÇAY	244
CHÂTEAU DES AUBELLES (LE) (MENETREOL-SOUS-SANCERRE)	168
CHÂTEAU DES STUARTS (LE) (AUBIGNY-SUR-NERE)	145
CHÂTEAU FORT DE CUFFY OU TOUR SULLY	188
CHÂTEAU RAOUX (LE) (CHATEAUROUX)	225
CHATEAUMEILLANT	196
CHÂTEAU-MUSÉE CHARLES VII (MEHUN-SUR-YEVRE)	114
CHATEAUNEUF	200
CHATEAUROUX	224
CHATEAUROUX ET SES ALENTOURS	216
CHATELET (LE)	201
CHATILLON-SUR-INDRE	240
CHATRE (LA)	263
CHAUTAY (LE)	191
CHAVIGNOL	180
CHÈVREFOUR DES GALLANDS (CREZANCY-EN-SANCERRE)	166
CHEZELLES	221
CIRCUIT D'INTERPRÉTATION DU PATRIMOINE (VIERZON)	127
CIRCUIT DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE (SAINT-GAULTIER)	299
CIRCUIT MÉDIÉVAL (SAINT-BENOIT-DU-SAULT)	320
CIVRAY	109
CLEMENTON	144
CLION-SUR-INDRE	241
CLUIS	276
COLLEGIALE SAINT-SYLVAIN (LEVROUX)	242
CONCREMIERS	290
CONCRESSAULT	144
COUVENT DES AUGUSTINS NOIRS (LE) (AUBIGNY-SUR-NERE)	145
COUVENT DES CORDELIERS – MUSÉE (CHATEAUROUX)	225
CREVANT	262
CREZANCY-EN-SANCERRE	166
CUFFY	188
CULAN	204
CUZION	318

D

DEOLS	237
DOUADIC	291
DUN-SUR-AURON	205

E

ÉCLUSE CIRCULAIRE DES LORRAINS	186
ÉCUILLE	240
ÉGLISE (L') (VOUZERON)	162
ÉGLISE ET LE PRIEURÉ (L') (SAINT-BENOIT-DU-SAULT)	320
ÉGLISE NOTRE-DAME (CHATEAUROUX)	226
ÉGLISE NOTRE-DAME (L') (CHATILLON-SUR-INDRE)	240
ÉGLISE NOTRE-DAME (L') (VIERZON)	127
ÉGLISE NOTRE-DAME (SAINT-GAULTIER)	208
ÉGLISE ROMANE DE SAINT-GAULTIER	299
ÉGLISE SAINT-AIGNAN (VAL-FOUZON)	250
ÉGLISE SAINT-ANDRÉ (CHATEAUROUX)	226
ÉGLISE SAINT-CYR (ISSOUDUN)	251
ÉGLISE SAINT-CYRAN (LE BLANC)	287
ÉGLISE SAINT-DENIS (REUILLY)	260
ÉGLISE SAINTE-MARIE-MADELEINE (ÉGLISE) (MEZIERES-EN-BRENNE)	296
ÉGLISE SAINTE-MARIE-MADELEINE (MEZIERES-EN-BRENNE)	296
ÉGLISE SAINT-ETIENNE (LE BLANC)	287
ÉGLISE SAINT-ETIENNE DU GRAVIER (LA GUERCHE-SUR-L'AUBOIS)	189
ÉGLISE SAINT-GENÈS (CHATEAUMEILLANT)	196
ÉGLISE SAINT-GÉNITOIRE (LE BLANC)	287
ÉGLISE SAINT-MARTIAL (CHATEAUROUX)	226
ÉGLISE SAINT-MARTIN (ARDENTES)	216
ÉGLISE SAINT-MARTIN (VAILLY-SUR-SAULdre)	161
ÉGLISE SAINT-PIERRE LE GUILLARD (BOURGES)	82
ÉGLISE SAINT-SAUVEUR (ARGENTON-SUR-CREUSE)	304
ÉGUZON-CHANTOME	312
ENNORDRES	150
ESPLANADE PORTE-CÉSAR (SANCERRE ET CHAVIGNOL)	174
ÉTANG DU PUITS (ARGENT-SUR-SAULdre)	142

■ F ■

FARGES-ALLICHAMPS	206
FERME DES AGES (LE BLANC)	287
FOËCY	135
FONTAINE SAINTE-RADEGONDE	264
FONTGOMBault	303
FORTERESSE DE MONTROND (LA)	209
FOUGEROLLES	277
FUSSY	104

■ G ■

GALERIE CAPAZZA (NANÇAY)	154
GARE DE VALENÇAY	245
GARGILESSE	318
GERMIGNY-L'EXEMPT	191
GRACAY	138
GRAND ORGUE DE LA CATHÉDRALE (BOURGES)	82
GRANDS JARDINS DU PARC DE LA DUCHESSE DE PORTSMOUTH (LES)	145
GRANGE PYRAMIDALE (VAILLY-SUR-SAULDRE)	161
GROSSOUVRE	211
GUERCHE-SUR-L'AUBOIS (LA)	189

■ H ■

HALLE (LA) (LIGNIERES)	208
HALLE AU BLÉ (LA) (VALENÇAY)	245
HÔTEL D'ARS (LA CHATRE)	264
HÔTEL DE SÉVOLLES	304
HÔTEL DE VILLAINES	264
HÔTEL DES ÉCHEVINS (BOURGES)	82
HÔTEL LALLEMAND (BOURGES)	82
HÔTEL-DIEU (BOURGES)	82

■ I ■

ÎLES DU FOZON (LES)	250
INDRE NATURE (CHATEAUROUX)	227
INGRANDES	291
ISSOUDUN	251
ISSOUDUN ET LA CHAMPAGNE BERRICHONNE	251

■ J ■

JALOGNES	181
JARDIN D'ÉDOUARD ANDRÉ (BOURGES)	87
JARDIN DE L'ARCHEVÉCHÉ (BOURGES)	87
JARDIN DE LAZENAY (LE)	87
JARDIN DES PRÉS-FICHAUX (LE)	87
JARDIN JEAN DE BERRY	87
JARDINS DU DUC-JEAN-DE-BERRY (LES)	114
JARS	182
JEU-LES-BOIS	217
JUSSY-CHAMPAGNE	206

■ L ■

LAPAN	200
LERE	193
LEVET	106
LEVROUX	242
LIGNAC	285
LIGNEROLLES	280
LIGNIERES	207
LINGE	291
LOUROUER-SAINT-LAURENT	272
LUANT	217
LUÇAY-LE-MALE	248
LURAS	303
LUREUIL	292
LUZERET	300
LYS-SAINT-GEORGES	277

■ M ■

MAGNY (LE)	271
MAISON DE BOIS (LA CHATRE)	264
MAISON DE BOIS, DITE MAISON DE SAINT-JACQUES	242
MAISON DE JOUR DE FÊTE (SAINTE-SÈVERE-SUR-INDRE)	279
MAISON DE L'EAU (LA) (NEUVY-SUR-BARANGEON)	158
MAISON DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES	227
MAISON DES SANCERRE (SANCERRE ET CHAVIGNOL)	174
MAISON NATALE D'ALAIN-FOURNIER (LA)	153

MAISONNAIS	203
MANOIR DE CHEZELLES	189
MANUFACTURE DE DRAPS – MANUFACTURE BALSAN (LA)	226
MARAISS DE BOURGES	87
MARCHE POTIER (LE) (LE CHATELET)	202
MAREUIL-SUR-ARNON	124
MARTIZAY	303
MASSAY	139
MEHUN-SUR-YEVRE	113
MEILLANT	211
MEMORIAL DE L'AULD-ALLIANCE	146
MENETOUCOUTURE	194
MENETOUCRATEL	183
MENETOUSALON	120
MENETREOL-SOUS-SANCERRE	167
MENOUX (LE)	310
MEOBECQ	221
MERIGNY	292
MERS-SUR-INDRE	277
MEUNET-PLANCHES	257
MEZIERES-EN-BRENNE	295
MIGNE	298
MONTGIVRAY	272
MONTIERCHAUME	238
MONTIPOURET	278
MORMAY-BERRY	195
MOROGUES	111
MOULIN DE LA FILATURE (LE) (LE BLANC)	288
MOULINSUR-CEPHONS	243
MUSÉE ALAIN-FOURNIER	153
MUSÉE D'ARTS ET TRADITIONS PAYSANNES DU BERRY	208
MUSÉE D'AUTOMOBILE (VALENÇAY)	245
MUSÉE DE L'HOSPICE SAINT-ROCH	251
MUSÉE DE LA POTERIE (LA BORNE ET HENRICHENMONT)	163
MUSÉE DE LA POTERIE DES ARCHERS	202
MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DU CHER	85
MUSÉE DE LA VALLÉE DE LA CREUSE	312
MUSÉE DE VIERZON	127
MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS (BOURGES)	85
MUSÉE DES CALÉCHES (APREMONT-SUR-ALLIER)	186
MUSÉE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE	86
MUSÉE DES MÉTIERS (LE) (ARGENT-SUR-SAULDRE)	142
MUSÉE DU BERRY	86
MUSÉE DU CIRQUE (VATAN)	259
MUSÉE DU SUCRE D'ART (VALENÇAY)	246
MUSÉE ÉMILE-CHENON (CHATEAUMEILLANT)	196
MUSÉE ESTÈVE (BOURGES)	86
MUSÉE HISTORIMAGE (NEUVY-SUR-BARANGEON)	158
MUSÉE MUNICIPAL LES FOUS BANAU	128
MUSÉE PIERRE-RATEAU (AUBIGNY-SUR-NERE)	146
MUSÉE RÉTROMÉCANIQUE DU PAYS-FORT	161
MUSÉE-HÔTEL BERTRAND (CHATEAUROUX)	226
MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE (BOURGES)	86
NANÇAY	154
NERONDES	195
NEUILLY-EN-SANCERRE	165
NEUVY-DEUX-CLOCHERS	165
NEUVY-LE-BARROIS	187
NEUVY-PAILLOUX	257
NEUVY-SAINT-SEPULCHRE	275

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

NEUVY-SUR-BARANGEON	158
NOHANT-VIC	273
NOTRE-DAME (ÉGLISE) (CHATEAUROUX)	226
NOTRE-DAME (ÉGLISE) (CHATILLON-SUR-INDRE)	240
NOTRE-DAME (ÉGLISE) (LIGNIERES)	208
NOTRE-DAME (L') (ÉGLISE) (VIERZON)	127
NOUVELLE PLACE (LA) (SANCERRE ET CHAVIGNOL)	174
NOYER (LE)	183

■ O ■

OBSERVATOIRES DU SITE DE L'ÉTANG DE BELLEBOUCHE	296
OIZON	159
ORGUE DE LA COLLEGIALE (LEVROUX)	242
ORSENNE	262
OUCHES	301

■ P ■

PALAIS DE JUSTICE (CHATEAUROUX)	227
PALAIS JACQUES-CŒUR (BOURGES)	85
PALLUAU-SUR-INDRE	241
PANTOULE DU BERRY (LA)	259
PARRASSY	123
PARC BALSAN (CHATEAUROUX)	228
PARC DU CHÂTEAU DE LA BROUSSE	206
PARC FLORAL D'APREMONT-SUR-ALLIER	187
PARCOURS HISTORIQUE DE LA CHATRE	264
PAULNAY	292
PAYS DE GEORGE SAND (LE)	262
PAYS DE SAINT-AMAND (LE)	196
PAYS DE VALENCAY (LE)	242
PECHEREAU (LE)	310
PLACE DE LA PANNETERIE (LA) (SANCERRE ET CHAVIGNOL)	174
PLAIMPIED-GIVAUDINS	106
PLAN D'EAU (NEUVY-SAINTE-SEPUCHRE)	275
PLEUREUSES (LES) (CHATEAUROUX)	227
PLOU	124
POINCONNET (LE)	218
PÔLE DE LA PORCELAINE (MEHUN-SUR-YEVRE)	114
PÔLE DES ÉTOILES DE NANÇAY	155
PÔLE DU CHEVAL ET DE L'ANE	209
PONT AUX LAIES	264
PONT DES CABIGNATS (LA CHATRE)	264
PONT-CANAL DU GUÉTIN (LE)	188
PONT-CHRETIEN-CHABENET (LE)	311
PONT-VEU (ARGENTON-SUR-CREUSE)	304
PORTE DE CHAMPAGNE (LEVROUX)	242
PORTE SAINT-MARTIN OU DE LA VIEILLE PRISON (LA)	227
POULAINES	248
POULIGNY-NOTRE-DAME	280
POULIGNY-SAINT-PIERRE	292
PREUILLY	118
PREVERANGES	204
PRISAC	285
PROMENADE DES REMPARS (BOURGES)	85
PROMENADE DU RABOIS (ARGENTON-SUR-CREUSE)	306

■ Q - R ■

QUINCY	118
REUILLY	260
RIANS	112
ROMANE DE SAINT-GAULTIER (ÉGLISE)	299
ROSNAY	293
ROUSSINES	322
RUE D'AURON (LA)	81
RUES TYPHIQUES DE DUN-SUR-AURON (LES)	205
RUFFEC-LE-CHATEAU	295

■ S ■

SAGONNE	192
SAINTE-AIGNAN (ÉGLISE) (VAL-FOUZON)	250
SAINTE-AIGNY	295
SAINTE-AMAND-MONTTROND	209
SAINTE-ANDRÉ (ÉGLISE) (CHATEAUROUX)	226
SAINTE-AOUSTRILLE	258
SAINTE-AOUT	274
SAINTE-AUBIN	258
SAINTE-BENOÎT-DU-DAUL	320
SAINTE-CAPRAIS	125
SAINTE-CHARTIER	274
SAINTE-CHRISTOPHE-EN-BAZELLE	244
SAINTE-CYR (ÉGLISE) (ISSOUDUN)	251
SAINTE-CYRAN (ÉGLISE) (LE BLANC)	287
SAINTE-DENIS (ÉGLISE) (REUILLY)	260
SAINTE-DENIS-DE-JOUHET	263

SAINT-DOULCHARD	107
SAINT-ÉLOY-DE-GY	119
SAINTE-SEVERE-SUR-INDRE	279
SAINTE-THORETTE	120
SAINT-ÉTIENNE (CATÉDRALE) (BOURGES)	81
SAINT-ÉTIENNE (ÉGLISE) (LE BLANC)	287
SAINT-ÉTIENNE DU GRAVIER (ÉGLISE) (LA GUERCHE-SUR-LAUBOIS)	189
SAINT-FLORENT-SUR-CHER	124
SAINT-GAULTIER	299
SAINT-GENÈS (ÉGLISE) (CHATEAUMEILLANT)	196
SAINT-GENÔUT (ÉGLISE) (LE BLANC)	287
SAINT-GENOU	222
SAINT-GEORGES-SUR-LA-PREE	139
SAINT-GEORGES-SUR-MOULON	125
SAINT-GERMAIN-DU-PUY	107
SAINT-GILLES	322
SAINT-HILAIRE-DE-COURT	140
SAINT-HILAIRE-DE-GONDILLY	195
SAINT-JEANVRIN	198
SAINT-LAURENT	140
SAINT-MARCEL	311
SAINT-MARTIAL (ÉGLISE) (CHATEAUROUX)	226
SAINT-MARTIN (ÉGLISE) (ARDENTES)	216
SAINT-MARTIN (ÉGLISE) (VAILLY-SUR-SAULDRE)	161
SAINT-MARTIN-D'AUXIGNY	125
SAINT-MAUR	238
SAINT-MICHEL-EN-BRENNE	298
SAINT-OUTRILLE	140
SAINT-PALAIS	123
SAINT-PIERRE LE GUILLARD (ÉGLISE) (BOURGES)	82
SAINT-PLANTAIRES	319
SAINT-SATUR	169
SAINT-SAUVEUR (ÉGLISE) (ARGENTON-SUR-CREUSE)	304
SAINT-VALENTIN	258
SANCERGUES	192
SANCERRE ET CHAVIGNOL	173
SANCERRE ET LE PAYS-FORT	163
SANCOINS	187
SARZAY	278
SASSIERGES-SAINT-GERMAIN	219
SAULDRE ET LA SOLOGNE (LA)	142
SAVIGNY-EN-SEPTAINE	108
SENS-BEAUJEU	166
SENTIER DE RANDONNÉE DE LA SALAMANDRE	128
SIDIARIES	198
SQUARE ÉMILE PÉRAUDIN (VIERZON)	128
SQUARE LUCIEN BEAUFREY (VIERZON)	128
STATUE NOTRE-DAME (LA CHATRE)	265
STATUES DU GÉNÉRAL BERTRAND (LES) (CHATEAUROUX)	227
SURY-EN-VAUX	184

■ T ■

THAUVENAY	169
THÉÂTRE MAURICE SAND (LA CHATRE)	265
THENAY	301
TOMBÉAU DE TALLEYRAND (VALENCAY)	246
TOUR DES FIEFS (LA) (SANCERRE ET CHAVIGNOL)	174
TOURIÈRE DE LA GUETTE (NEUVY-SUR-BARANGEON)	159
TOURNON-SAINT-MARTIN	301
TUILERIE (LA) (CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE)	189

■ V ■

VAILLY-SUR-SAULDRE	160
VAL-DE-LOIRE – LE VAL-D'AUBOIS (LE)	186
VALENCAY	244
VAL-FOUZON	250
VALLÉE DE LA CREUSE (LA)	304
VATAN	259
VEAUGUES	167
VELLES	239
VENDOEUVRES	222
VERDIGNY	184
VERNEUIL-SUR-IGNERAIE	275
VEUIL	249
VIADUC (LE) (SAINT-FLORENT-SUR-CHER)	124
VICQ-SUR-NAHON	249
VEILLE PRISON (ARGENTON-SUR-CREUSE)	306
VIERZON	126
VIGNOUX-SUR-BARANGEON	141
VIGOULANT	280
VILLEDEU-SUR-INDRE	223
VILLENTROIS	249
VILLEQUIERS	193
VISC-EXEMPLLET	275
VISITE DE LA MANUFACTURE PILLIVUYT	114
VORMAY	108
VOUZERON	162

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE /ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Envie d'air pur? Faites une escapade au cœur des Villages de la Forêt.

Nançay • Neuvy-sur-Barangeon • Vouzeron • Saint-Laurent • Vignoux-sur-Barangeon



Office de Tourisme des Villages de la Forêt
5, rue du château 18330 NANCAY Tél. 02 48 51 80 31
www.berrysologne-tourisme.com